This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

**Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

**About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

**Über dieses Buch**

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

**Nutzungsrichtlinien**

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

**Über Google Buchsuche**

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

A 3 9015 00378 423 1
University of Michigan – BUHR

FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Science Library
QH
867
.B92
V.1

1076

Charles

Carl Bryant's

# Verzeichniß

der

zur Nahrung dienenden ſo wohl einheimiſchen als ausländiſchen

# Pflanzen.

## Erſter Theil.

Aus dem Engliſchen

mit vielen Anmerkungen und Zuſätzen vermehret.

Leipzig,

bey Weidemanns Erben und Reich 1785.

PARSONS LIBRARY University of MICHIGAN

Transf. to Science 5-17-62

Recloss 3-11-39 mgv

# Vorrede des Verfassers.

Man mag den Menschen in dem natürlichen oder in dem cultivirten Zustande betrachten, so wird man finden, daß der größte Theil seines täglichen Unterhalts und der mehresten zu den angenehmen Vergnügungen den Lebens nothwendigen Dinge aus dem Pflanzenreiche hergenommen werden. Es ist daher jede Bemühung, die Arten der Pflanzen, welche für den Gebrauch des Menschen geschickt sind, richtig und genau anzuzeigen, an und für sich schon empfehlungswürdig; denn es wird derselbe, indem er dadurch die verschiedenen Arten der Pflanzen deutlich von einander unterscheiden lernt, in den Stand gesezt, solche zu wählen, welche am gesündesten und seinem Geschmack und seiner Leibesbeschaffenam angenehmsten, und diejenigen zu verwerfen, welche unangenehm und seiner Gesundheit nachtheilig sind. Diese Absicht kann durch keine andere Methode so gut als durch diejeni-

ge erreicht werden, in welcher man die Pflanzen nach ihren Gattungs- und Trivialnamen benennet; hat man dieſe einmal feſtgeſetzt, ſo kann von jeder beſondern Art ſo beſtimmt geſprochen werden, als von einem jeden Buchſtaben im Alphabet. Durch ſolche beſtimmte Benennungen wird die Botanik zu einer beſtändigen und allgemeinen Sprache, welche alle Völker und Nationen annehmen ſollten: ohne dieſelben hingegen werden die ausgearbeiteſten Beſchreibungen undeutlich und es verleiten ſolche zu Irrthümern. Die Wahrheit deſſen, was ich hier geſagt habe, iſt aus den Schriften vieler Reiſenden offenbar, welche die Pflanzen, die den von ihnen durchreiſeten Ländern eigen ſind, zu beſchreiben, ſich haben angelegen ſeyn laſſen; wenn denn ſolche auch gleich ſich viel Mühe gegeben haben, ſich verſtändlich auszudrücken, ſo iſt doch der geübteſte Kräuterkenner nicht vermögend, viele Pflanzen, deren ſie erwähnen, zu beſtimmen, weil die Beſchreibungen derſelben nicht nach der botaniſchen Sprache abgefaſſet ſind, oder weil ſie, wenn es ſolche Pflanzen betrift, welche in dem Linneiſchen Syſtem enthalten ſind, ſolche nicht unter ihren Gattungs- oder Trivialnahmen anführen. Dieſe Namen würden einem methodiſchen Kräuterkenner die ganze Beſchreibung ſeyn, und es könnten ſich hierdurch ſolche Reiſende ſehr viel Zeit und Mühe erſpahren; allein

wenn

wenn ſie dieſen Weg nicht betreten, ſo werden ihre Arbeiten mehrentheils unnütz und die Einrichtung des menſchlichen Lebens wird dadurch vieler Vortheile beraubt. Die Botanik wird daher ſo wohl aus dieſer, als auch aus andern Urſachen, eine der vorzüglichſten Wiſſenſchaften und es erfordert dieſelbe eine allgemeine Aufmunterung, indem ſie, bey gehöriger Kenntniß und Anwendung, dem Menſchen die gröſten Vortheile verſchaffen kann. Es ſollten alſo Perſonen, die bey ihren Reiſen das gemeine Beſte zum Zweck haben, ſich vorher mit dem Linneiſchen Syſtem ſo weit bekannt machen, daß ſie im Stande wären, die Gattungen und Arten der Pflanzen zu beſtimmen. Nicht minder nothwendig iſt eine ſolche Kenntniß, einem Manne, der keine Gelegenheit zu reiſen hat; denn es ſtimmt gewiß mit dem Charakter einer Perſon von feiner Erziehung gar nicht überein, an den gemeinen Meinungen des Pöbels hängen zu bleiben. Und doch iſt dieſes gröſtentheils der Fall; denn man ſiehet oft, daß Perſonen von Stande ihre Früchte und Sallaten mit den barbariſchen Namen, die ſie denſelben haben beylegen hören und welche oft provinziell ſind, benennen. Auch den Gärtnern ſollten die Linneiſchen Benennungen derjenigen Pflanzen gut bekannt ſeyn, welche ſie bauen und verkaufen; ſind ſie darinnen unerfahren, ſo werden ſie oft einander ſelbſt

unverſtändlich, zumal wenn die Pflanzen in verſchiednen Gegenden gezogen worden ſind.

Man wird daher die Nutzbarkeit der gegenwärtigen Schrift einſehen, indem man ſich darinnen die Linneiſchen Namen der meiſten eßbaren Pflanzen, welche in den bekannten Theilen der Erde benutzet werden, mit ſehr geringer Mühe bekannt machen kann. Selbſt Perſonen, die in der Botanik ganz unerfahren ſind, können ſich in ihren Gärten zum Zeitvertreib damit vergnügen und den gröſten Theil ihrer Pflanzen unterſuchen, ohne daß ſie zuvor nöthig haben, dieſe Wiſſenſchaft nach Regeln zu ſtudieren. In dieſer Rückſicht wird meine Arbeit auch Reiſenden unmittelbar nüzlich ſeyn, weil ſie dadurch die eßbaren Pflanzen, welche ſie in fremden Ländern finden, kennen lernen und in den Stand geſezt werden, zu den Provinzialnamen die wahren botaniſchen Benennungen hinzuzuſetzen; eine Sache, die für die Naturgeſchichte keinen geringen Nutzen leiſten wird.

Vor einiger Zeit ſammlete Herr Hugh Roſe, Apotheker zu Norwich, zu ſeinem eignen Unterricht, die Linneiſchen Namen der eßbaren Pflanzen. Dieſes Verzeichniß fiel in meine Hände; ich machte ſo viele Zuſätze hinzu als ich konnte, und ich habe alle dieſe Pflanzen, ausgenommen die allgemein bekannten beſchrieben, und das ganze Werk in

eilf

eilf Hauptstücke mit den dazu gehörigen Unterabtheilungen eingetheilet und so geordnet, daß die Beschreibungen der Pflanzen auf jede kleine Abtheilung der Namen unmittelbar folgten. Diese Beschreibungen habe ich so einfach und deutlich als möglich gemacht, da ich einsahe, daß ein Werk, dessen vorzüglichste Absicht darauf beruhet, die systematischen Namen einer besondern Art von Pflanzen allgemein bekannt zu machen, in den deutlichsten Ausdrücken abgefaßt werden muß. Ich habe mich bey aller Kürze doch vollständig zu seyn bemühet, und oft die Beschreibung der einen Pflanze auf die andere dadurch angewendet, daß ich blos ihren Unterschied angab. Bey solchen ausländischen Gewächsen, welche mir nicht zu Gesichte kommen konnten, habe ich mit Bedacht die besten botanischen Schriftsteller darüber nachgeschlagen, und aus der Vergleichung ihrer verschiednen Beschreibungen solche verfertiget, welche, wie ich hoffe, die richtigsten Ideen von den beschriebenen Pflanzen darstellen werden. Da ich ferner wußte, daß viele Leser sich um die Eigenschaften und Wirkungen der Pflanzen sehr bekümmern, so habe ich die mehresten allgemeinen Heilkräfte von dem grösten Theile derselben in so fern beygefüget, als man solche aus ihren materiellen Zusammensetzungen und ihren zu bemerkenden Wirkungen auf die Sinnwerkzeuge herzuleiten vermag.

Ich muß nun noch, nachdem ich meinen Lesern den Hauptzweck dieser Schrift vorgelegt habe, eines Umstandes erwähnen und dieses ist der, daß verschiedene von den hier eingerückten Pflanzen noch nicht zum allgemeinen Küchengebrauch eingeführet worden sind; allein man hat alle, davon besonders untersucht und gefunden, daß sie vielen von denjenigen Pflanzen gleichkommen, oder selbige noch übertreffen, welche seit langen Zeiten zu diesem Behuf gebraucht worden sind. Es ist dieses eine Sache von allgemeinem Nutzen, indem in besondern Jahreszeiten von einer solchen Anzahl, wenn gleich einige Pflanzen mißrathen sollten, doch gewiß andere zu ihrer Vollkommenheit gedeihen. Uebrigens gläube ich nicht, daß man mir gegen die Vermehrung der eßbaren Pflanzen einige Einwürfe deswegen machen wird, daß ich dadurch zur Beförderung der Schwelgerey Anlaß geben könnte; man darf nur bedenken, daß die Gesundheit und Kräfte des Menschen durch nichts so gut als durch einen häufigen Genuß vegetabilischer Nahrungsmittel erhalten werden können, und daß, wenn man aus einer grossen Menge wählen kann, so wohl der Gaumen und Magen auf die angenehmste Weise befriediget, als auch viele Kosten dabey erspäret werden können.

# Vorerinnerung des Ueberſetzers.

Um das Verſprechen, womit Herr Bryant in ſeiner Vorrede den Leſern zwar geſchmeichelt, dem er aber nicht ganz Gnüge geleiſtet hat, einigermaaßen zu erfüllen und dieſes Werk deutſchen Leſern deſto brauchbarer zu machen, entſchloß ſich der Ueberſetzer des Verfaſſers Arbeit ſo viel als möglich zu ergänzen. Er hat daher, da er ſahe, daß viele eßbare Pflanzen, welche vorzüglich bekannt und gebräuchlich ſind und ebenfalls Aufmerkſamkeit verdienen, in dieſer Schrift fehlten, dieſem Mangel in einigen Anmerkungen, Zuſätzen und Einſchaltungen in den Text, abzuhelfen ſich bemühet. Auſſerdem hat derſelbe dieſem Werke eine angemeßnere Gleichförmigkeit dadurch zu geben geſucht, daß er die vorzüglichſten Spielarten der cultivirten Pflanzen angeführet, die in unſern Küchen gemeine und einige ausländiſche Zubereitungen hinzugeſezt und der Eigenſchaften und Heilkräften derſelben erwähnet hat. Auch ſind die franzöſiſchen

zösische Benennungen der Pflanzen und einige von den gewöhnlichsten Namen, welche dieselben in ihrem Vaterlande führen, beygefügt worden.

Der zweyte Theil wird blos Zusätze zu dieser Schrift enthalten, welche theils die von dem Verfasser übergangenen Pflanzen, theils aber noch Nachträge zu den im ersten Theile beschriebenen, in sich fassen werden. Es wird jedoch der Uebersetzer, zur Vermeidung der Weitläuftigkeit, nur hin und wieder kurze Beschreibungen der ganzen Pflanzen liefern und sich blos auf der Anzeige des Vaterlandes, auf die Beschreibung der eßbaren Theile und den Gebrauch und die Zubereitungen derselben einschränken, da ein Jeder die ausführliche Beschreibung davon in den botanischen Systemen leicht nachschlagen kann.

# Innhalt.

## Erſtes Hauptſtück.

### Eßbare Wurzeln.

Erſter Abſchnitt. Wurzeln, deren man ſich anjezt ſtatt des Brods bedient, oder die man ehedem ſtatt deſſelben genoſſen hat S. 1
Zweyter Abſchnitt. Wurzeln, deren man ſich als Gewürze oder zu andern häuslichen Endzwecken zu bedienen pflegt 26

## Zweytes Hauptſtück.

### Eßbare Wurzelſproſſen, Stengel, Sprößlinge und Mark der Pflanzen.

Erſter Abſchnitt. Die erſten Wurzelſproßen und Stengel S. 70
Zweyter Abſchnitt. Blätterknospen und Mark der Pflanzen 109

## Drittes Hauptſtück.

### Eßbare Blätter.

Erſter Abſchnitt. Rohe Sallatarten. S. 128
Zweyter Abſchnitt. Sallatkräuter zum Kochen. 167
Dritter Abſchnitt. Koch- oder Küchenkräuter 194

## Viertes Hauptſtück.

### Eßbare Blumen. 212

## Fünftes Hauptſtück.

### Eßbare Beeren.

Erſter Abſchnitt. Einheimiſche Beeren 225
Zweyter Abſchnitt. Ausländiſche Beeren, welche oft in den Gärten und Treibhäuſern gezogen werden 258

Sechſtes

## Sechſtes Hauptſtück.

### Eßbare Steinfrüchte.

Erſter Abſchnitt. Europäiſche Steinfrüchte 328
Zweyter Abſchnitt. Ausländiſche Steinfrüchte 373

## Siebentes Hauptſtück.

### Eßbare Aepfel- oder Kernfrüchte.

Erſter Abſchnitt. Aepfelfrüchte, welche auf kräuterartigen Pflanzen wachſen S. 399
Zweyter Abſchnitt. Auf Bäumen wachſende Aepfelfrüchte 418

## Achtes Hauptſtück.

### Eßbare Hülſenfrüchte.

Erſter Abſchnitt. Schoten und Saamen von kräuterartigen Pflanzen 474
Zweyter Abſchnitt. Auf Bäumen wachſende Schoten und Saamen 493

## Neuntes Hauptſtück.

### Eßbare Körner und Saamen.

Erſter Abſchnitt. Die verſchiedenen Arten des Weizens 506
Zweyter Abſchnitt. Haber, Gerſte und Roggen 516
Dritter Abſchnitt. Verſchiedene Körner und Saamen 523

## Zehntes Hauptſtück.

### Eßbare Nüße

531

## Eilftes Hauptſtück.

### Eßbare Erdſchwämme.

579

### Anhang einiger Pflanzen.

590

Geſchich-

# Geſchichte der eßbaren Pflanzen.

## Erſtes Hauptſtück.

### Eßbare Wurzeln.

#### Erſter Abſchnitt.

**Wurzeln, deren man ſich anjezt ſtatt des Brodts bedient, oder die man ehedem ſtatt deſſelben genoſſen hat.**

1) Arum Colocaſia. *Egyptian Arum. Colocaſia.* Fr. Colocaſie. Aegyptiſcher Aron. Aegyptiſcher ſtammloſer Aron. Colocaſia.
2) Arum eſculentum. *Eatable Arum.* Waſſer-brodwurzel. Eßbarer ſtammloſer Aron.
3) Arum peregrinum. *Edders.* Fremder ſtammloſer Aron.
4) Calla paluſtris. *Water Dragons.* Waſſerſchlangenwurzel. Waſſerdrachenwurzel. Rother Waſſerpfeffer. Froſchkraut. Waſſeraron.
5) Conuoluulus Batatas. *Spaniſch Potatoes.* Fr. Batate d'Eſpagne. Spaniſche Batatten.

6) Dioſcorea ſatiua. *Indian Yams.* Blutkohl. Yama.
7) Dioſcorea alata. *Indian Yams.* Gebrämte Dioſcoriſche Pflanze. Gemeine Oebis.
8) Dioſcorea bulbifera. *Indian Yam.* Bollentragende Dioſcoriſche Pflanze.
9) Iatropha Manihot. *Caſſaua* or *Indian Bread.* Fr. Caſſave. — Caſſave, Caſſade, Manihot. Manioc.
10) Nymphaea Lotus. *Egyptian Lotus.* Aegyptiſcher Lotus.
11) Sagittaria ſagittifolia. *Common Arrow-head.* — Fr. Fleche d'eau — Pfeilkraut. Gemeines großes Pfeilkraut.
12) Solanum tuberoſum. *Common Potatoes.* — Fr. Pommes de terre. Erdaepfel, Tartoffeln, Kartoffeln, Ertoffeln.
13) Yucca glorioſa. *Adam's Needle.* Stolze Yucca. Bollenwurzlichte Prachtaloe.
14) Polygonum diuaricatum. *Eaſtern Buckwheat.* Auseinander geſperrter Wegtritt.

1) ARVM Colocaſia. L. *Egyptian Arum* or *Colocaſia.* — Fr. Colocaſie. *Linn.* Sp. plant. 1368. — Arum maximum Egyptium, quod vulgo Colocaſia. *Bauh.* Pin. 195. (*Kelady* Indorum). — Aegyptiſcher Aron. Colocaſie. Aegyptiſcher ſtammloſer Aron.

Ueber dieſe Pflanze iſt von den alten Botanikern viel geſtritten worden. Einige von ihnen behaupteten, es ſey dieſes die *Faba Egyptia* des Dioſcorides und und Theophraſte; andere aber läugneten es und zeigten mit gutem Grunde, daß man nicht die Wurzeln

zt, ſondern vielmehr die Saamen von der aegyptiſchen Bohne zu eſſen pflegte. Die Pflanze, von der wir hier reden, iſt ohne Zweifel die wahre *Colocaſia* der Alten, *) und eben dieſelbe, deren Virgil (Eclog. IV. v. 20.) erwähnt. Sie wächſet in Creta, Cypern, Syrien und Aegypten und pflanzet ſich ſelbſt hauptſächlich durch ihre Wurzeln fort; denn es blühet dieſelbe ſo ſpäte, daß ihre Saamen nur in beſondern Jahren zur völligen Reife gedeihen können. Dieſer letzte Umſtand brachte viele Reiſebeſchreiber auf die Meinung, daß die beſagte Pflanze in den erwähnten Ländern nicht von freyen Stücken gewachſen, ſondern dahin gebracht worden wäre und verleitete ſie zu dem Irrthum, daß, da dieſelbe ihrem äuſſerlichen Anſehen nach mit der aegyptiſchen Bohne übereinkam und da einige verſicherten, daß man die Wurzel der letztern eſſen könnte, ſie ohne weitere Unterſuchung behaupteten, die erſtere ſey die aegyptiſche Bohne, deren Wurzel einige für die wahre Colocaſia gehalten haben.

Haſſelquiſt fand die Colocaſia (Arum Colocaſia) in Aegypten ſo wohl auf den Feldern als in den Gärten.

Dieſe Pflanze hat eine groſſe, knotigte mit einer bräunlichten Haut überzogene Wurzel. Schneidet man dieſelbe durch, ſo ſieht ſie inwendig weiß aus, und ſie hat einen ſcharfen, etwas beiſſenden Geſchmack.

Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel, an langen, dicken Stielen hervor. Sie ſind breit und ſehen ihrer Geſtalt nach einigermaſſen den Blättern der Peſtilenzwurzel (Petaſites) ähnlich; ſie haben



*) Nach einigen iſt die *Colocaſia* der Alten die Nymphaea Nelumbo, deren Wurzel auch eßbar iſt. (Siehe weiter unten im dritten Abſchnitt von den Saamen.) A. d. Ueb.

eine glänzend dunkelgrüne Farbe und der Blätterſtengel ſenket ſich nahe an ihrem Mittelpunkt ein.

Zwiſchen den Blättern ſprießet der Blumenſtengel hervor, dieſer iſt rund, von blaßgrüner Farbe, und er endiget ſich in eine breite Scheide, in welcher eine Art von Keule oder Piſtill eingeſchloſſen iſt, die unſerm gemeinen Arum oder dem ſo genannten deutſchen Ingwer oder Zehrwurz (*Arum maculatum Linn.*) gleichet, jedoch aber länger und dünner und an dem Grunde ringsherum mit rothen Beeren beſetzt iſt.

Die Wurzeln der meiſten Arten dieſer Gattung ſind äuſſerſt ſcharf; indeſſen beſitzt doch die hier erwähnte Art mildere Eigenſchaften und ſie wird ihrer nahrhaften Kräfte wegen von den Morgenländern ſehr geſchätzet. Die in ihr enthaltene Schärfe wird derſelben dadurch entzogen, daß man ſie einige Stunden lang in Waſſer einweichet, und hernach trocknet, ſodann wird ſie gegeſſen. Bisweilen aber kocht und röſtet man dieſe Wurzeln und ißt ſie als wie Erdaepfel. Eine oder zwo Wurzeln von der Colocaſia mit einem Glas guten Wein geben eine vortrefliches Gerichte ab. *)

2) ARVM eſculentum. L. *Eatable Arum. Linn.* Sp. pl. 1369. — Arum minus, nymphaeae folio, eſculentum. *Sloane* Iamaic. 62. — Fr. Choux du Bréſil. — Indianiſcher Aron. Waſſerbrodwurzel. Eßbarer ſtammloſer Aron.

Dieſe Pflanze iſt in Amerika **) einheimiſch. Sie iſt ein wenig kleiner als wie die vorhergehende und ihre Blätter

*) Die Aegypter nehmen auch die zarten Stengel und Blätter mit zu ihren Sallaten. A. d. Ueb.

**) Nach Herrn Forſters Bericht macht dieſelbe einen vorzüg-

Blätter gleichen den Blättern der Waſſerroſe (Nymphaea). Die Bewohner der Zuckerinſeln pflanzen dieſelbe in groſſer Menge zum Unterhalt für ihre Sklaven. Mann kann nicht nur die Wurzel, welche einen milden Geſchmack hat, ſondern auch die Blätter genieſſen, welche die Indianer als Sallat ſehr gerne eſſen, und welche um deswillen indianiſcher Kohl (Indian Kale) genennt werden; ein Umſtand, welcher wahrſcheinlicher Weiſe der Ritter Linné bewog, dieſer Pflanze den Trivialnamen *Eſculentum* beyzulegen, um dieſelbe von denjenigen Arten des Arums deſto beſſer zu unterſcheiden, von denen blos die Wurzeln eßbar ſind.

3) ARVM peregrinum. *E. Edders. Linn.* Spec. pl. 1369 Fremder ſtammloſer Aron.

Es iſt dieſes ebenfalls eine amerikaniſche Pflanze; ſie wird ihrer Wurzeln wegen eben ſo wie die zuvorerwähnte, gebauet. Der Unterſchied zwiſchen ihr und dem vorhergehenden eßbaren Aron (*Arum eſculentum*) beſteht darinnen, daß die Blätter der erſtern eine ſolche Geſtalt haben, welche zwiſchen die Geſtalt eines Herzens und Speers fallen. Die Wurzeln dieſer beyden Arten werden wie bey uns die Erdaepfel gegeſſen und die hier beſchriebene Art hat einen ſehr angenehmen Geſchmack.



vorzüglichen Theil der Nahrung auf den Inſeln des Südmeeres aus. Die Wurzeln müſſen jedoch, ehe ſie genießbar ſind, vorher in Waſſer abgekocht werden. (Reiſe um die Welt Th. I. S. 258.) — Auch der Stengel von dieſer Pflanze iſt eßbar und gar nicht ſcharf, wenn er vorher gehörig zubereitet worden iſt. Man reiniget ihn zuerſt, ſchneidet ihn in Stücken

Es giebt noch einige andere Arten dieſer Gattung, deren Wurzeln eßbar ſind als wie z. B. die Wurzeln vom pfeilblättrigen Aron (*Arum ſagittifolium*), allein es werden dieſelben nicht ſo allgemein gebauet.

4) CALLA paluſtris. *Water Dragons. Linn.* Sp. Pl. 1373. — Dracunculus aquaticus *Dod.* Plant. 330. — Fr. Callé. — Waſſerſchlangenwurzel. Waſſerdrachenwurzel. Rother Waſſerpfeffer. Froſchkraut. Waſſeraron.

Die Wurzeln dieſer Pflanze ſollen als ein Nahrungsmittel genoſſen werden; allein ich habe die Zubereitung derſelben nicht erfahren können. *) Die Pflanze iſt in den nördlichen Gegenden von Europa einheimiſch und wächſet in Sümpfen. Die Wurzel iſt dick, fleiſchigt und knotigt. Sie kriechet in dem Sumpf fort und es ſprieſſen aus ihr viele fiſtulöſe Stengel buſchweiſe hervor, welche dunkelgrüne herzförmige Blätter tragen. Mitten aus dem Buſch der Blätter erheben ſich

Stücken welche mit Waſſer aufgekocht werden; dieſes Waſſer gießen die Indianer weg und kochen die Stengel zum zweytenmal in Fleiſchbrühe oder in Kalapuasſaft, und ſodann eßen ſie ſelbige. A. d. Ueb.

*) Die Wurzeln dieſer Pflanze, welche ſehr brennend von Geſchmack ſind, werden in Schweden an der Sonne oder im Ofen gedörrt und ſodann zu einem Mehle gemahlen, welches einen angenehmen Geruch und eine weiſſe Farbe hat. Man kocht dieſes Mehl mit Waſſer zu einem Brey, welcher nach abgegoſſenem Waſſer gar nicht ſcharf ſchmeckt; auch wird daſſelbe mit Getreidemehl vermiſcht und daraus ein weißes ſchmackhaftes Brod gebacken, welches in Bothnien gegeßen wird. A. d. Ueb.

ſich die Blumenſtiele, welcher eine Höhe von ohngefähr acht Zoll erreichen; ſie ſind rund, dick, von blaßgrüner Farbe und um dieſelben herum ſtehen die Grundflächen der Blätter. Jeder Blumenſtiel endiget ſich in eine hellgrüne platte Blumenſcheide (Spatha), die an ihrer Grundfläche abgeſtumpft iſt und eine keulenförmige Kolbe (Spadix) enthält, welche mit weißlichten, faſerigten Zwitterblumen umgeben iſt. Dieſe Blumen ſind weder mit einem Blumenkelch noch mit Blumenblättern verſehen, ſondern es folgen auf dieſelben rothe kugelförmige Beeren, welche rings um die Kolbe, ſo wie bey dem gemeinen Arum, herum ſtehen. Die Blumenſcheide fällt nicht ab, ſondern ſie bleibt mit der Frucht zurück.

5) CONVOLVVLUS Batatas. *Spaniſch Potatoes. Linn.* Sp. pl. 229. — Convolvulus indicus vulgo Patates dictus. *Raii* Hiſt 728. — Fr. Batate d'Eſpagne. — Spaniſche Batatten oder Pataten.

Die ſpaniſchen Batatten ſind in Oſt- und Weſtindien einheimiſch; allein es werden dieſelben ſeit langen Zeiten in Spanien und Portugal gebauet und von da alle Jahre zu uns nach England gebracht.

Dieſe Pflanze treibt viel lange, auf der Erde fortkriechende und ſehr rauche Stengel, welche, da ſie auf der Erde fortlaufen, Faſern und dicke, unregelmäßige, und knotigte Wurzeln hervorbringen. Auf den Stengeln ſtehen faſt ſpießförmige Blätter von einer dunkelgrünen Farbe, auf deren jedem fünf hervorſtehende Rippen fortlaufen. Die Blumen entſpringen an den Winkeln der Blätter auf langen Stielen; ſie ſind glockenförmig geſtaltet, an ihrer Spitze geöfnet und jede derſelben enthält fünf Blumenfäden (Stamina)

minn) und einen Staubweg (Stylus), deſſen oberes Ende gabelförmig geſpalten iſt.

Die Wurzel iſt von einem dichten Gewebe; äuſſerlich ſiehet dieſelbe blaßbraun, innerlich aber weiß aus. Sie hat einen ſehr ſüſſen Geſchmack und iſt die bis jezt bekannte einzige dieſer ſehr weitläuftigen Gattung, welche gegeſſen werden kann, indem die übrigen Arten entweder ſehr beiſſend ſind oder heftig purgierende Eigenſchaften beſitzen. Es iſt dieſes eine Pflanze, welche die Zeit und Arbeit derer die ſie bauen reichlich belohnet, denn die Wurzeln derſelben vermehren ſich insgemein funfzigfältig. Unterdeſſen können wir jedoch in England hiervon keinen Nutzen ziehen, weil unſer Klima nicht warm genug iſt, die Pflanze zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen.

Es iſt dieſes ohnſtreitig die nehmliche Art von Wurzeln, welche den Schiffsleuten des Columbus von den Bewohnern der Inſel Cuba vorgeſezt wurden, die ſehr ſüß waren und gekocht wie Kaſtanien ſchmeckten. *)

6) DIOS-

*) Durch das Kochen wird dieſe Wurzel ſo weich, daß ſie faſt im Munde zerſchmelzt; man ißt ſie ſodann als wie Gemüſe. Sie kann auch als Sallat gegeſſen werden; mit Butter läßt ſie ſich zu einen Brey machen, und getrocknet und gerieben giebt ſie ein Mehl, woraus man Brod backen kann. In Weſtindien wird durch die Gährung ein ſpirituöſes Getränk daraus bereitet, welches Mobby oder Stobby genennt wird; es iſt ſolches nicht berauſchend, es hält ſich aber auch nicht lange. (S. auch C. Skytte in den ſchwed. Abhandl. B. 9. S. 252). —. Die Portugieſen machen aus der geſtoßenen und mit Zucker vermiſchten rohen Wurzel ihre Marmoda und aus der gekochten Wurzel bereiten ſie einen milchweißen Brey, den ſie Pepada nennen. A. d. Ueb.

6. DIOSCOREA satiua. *Indian Yams. Linn. Sp.* pl. 1463. — Volubilis nigra, folio cordato nervoso. *Sloane* Iam. 46. Hist. I. p. 140. — Blutkohl. Gefingerte Oebiswurzel.

Diese Pflanze wächset in beyden Indien und wird auf allen westindischen Zuckerinseln gebauet, wo die Wurzeln das vorzüglichste Nahrungsmittel der Neger ausmachen.

Es entspringen aus der Wurzel viele weiche, glatte und dünne Stengel, welche sich an nahestehende Körper, so wie unsere Zaunrübe (Bryonia), befestigen, von denen einige bis auf zwanzig Fuß weit fortlaufen. Die Stengel sind schwärzlicht, mit herzförmigen Blättern besezt, welche sich in eine Spitze endigen. Ein jedes Blatt ist mit fünf der Länge nach fortlaufenden Rippen versehen, welche an der Grundfläche ihren Ursprung nehmen, sich nach den Seiten zu von einander entfernen und an der Spitze wieder zusammenstossen. Die Blumen bilden eine Traube (Racemus) und spriessen an dem Ursprung des Blätterstengels hervor; sie sind mit keinen Blumenblättern gezieret, sondern bestehen blos aus einem kleinen Blumenkelche, welcher sechs Einschnitte hat. Die männlichen und weiblichen Blüthen sitzen auf verschiednen Pflanzen. Die männliche Blume ist mit sechs haarigten Blumenfäden, und die weibliche mit einem dreyeckigten Fruchtknoten versehen, auf welchem drey Staubwege stehen. Der Fruchtknoten wird zu einer dreyzellichten Kapsel, deren jede zween häutigte Saamen in sich schließt. *)



*) Auch das Kraut von dieser Pflanze wird mit andern Gemüsen gekocht und gegessen. Die Ostindianer braten die Wurzeln und bereiten Brod und andere Speisen daraus. s. Osbeck Reise. A. d. Ueb.

7) DIOSCOREA alata. *Vahl. Linn.* Sp. pl. 1462. — Volubilis rubra, caule membranulis extantibus alato, folio cordato nervoso. *Sloan.* Iam. 46. Hist. I. p. 140. Kattil-Kelenga. *Rheed.* Hort. malab. 7. p. 71. — Gebrämte Dioscorische Pflanze. Ignamewurzel. Yamswurzel. Gemeine Oebis.

Diese Pflanze wächset ebenfalls wild in beyden Indien und es wird dieselbe so wie die erstern gebauet. Sie unterscheidet sich von der vorhergehenden (Dioscorea sativa) dadurch, daß sie kleiner ist, daß ihre Stengel roth, dreyeckigt und geflügelt sind, und daß zuweilen an ihren Gelenken, wenn sie auf der Erde forekriechen, Zwiebeln hervorkommen. *)

8) DIOSCOREA bulbifera. *Vahl. Linn.* Sp. pl. 1463 — Rhizophora zeylanica, Scammonii folio singulari, radice rotunda. *Herm.* Par. 217. t. 217. — Bollentragende Dioscorische Pflanze.

Der Unterschied zwischen dieser und den beyden vorigen Arten bestehen darinnen, daß die Wurzeln der

*) Diese Wurzel wird etliche Fäuste gros, ist von einer unbestimmten Gestalt, von außen unrein braun, inwendig weiß und mehligt und hat süße Knollen. Man legt sie in Indien zuvor in Wasser, um ihre Bitterkeit auszuziehen, ehe sie gegeßen wird; es lassen sich auch diese Würzeln den Winter über im Sande aufbewahren. In Ostindien bauet man die Pflanze in hochliegenden Gegenden und setzet die Wurzeln, wodurch die Fortpflanzung eigentlich geschiehet, einen Fuß weit von einander und einen halben Fuß tief in die Erde. (S. Gmelins Abh. in Baldingers Magaz. vor Aerzte S. 247. f.) A. d. Ueb.

der gegenwärtigen Pflanze runder aussehen. Die Blätter gleichen ihrer Gestalt nach den Blättern der Scammonienwinde (Scammonium), ausser daß dieselben mit Warzen besezt sind. —

Die Wurzeln der drey hier beschriebenen Arten bedient man sich unter den Namen *Yams*, ohne Unterschied zur Speise, ob solche gleich in Ansehung der Farbe, Grösse und Gestalt gar sehr von einander verschieden sind. Denn einige sehen bläulicht, andere bräunlicht aus; und der Gestalt nach sind einige rund und andere von einer länglichten unregelmäßigen Figur. Was ihre Grösse und Schwere betrift, so wiegen sie von einem bis zu zehn Pfunden und darüber. Sie besitzen sehr viel nährende Kräfte, sind leicht zu verdauen und werden, wenn sie gehörig zugerichtet sind, dem besten Waizenbrod vorgezogen. Ihr Geschmack kömmt einigermaßen mit dem Geschmack der Erdäepfel überein, er ist aber mehr süßlicht. Zum Genuß für die Negern werden die Wurzeln insgemein gekocht und zu einem Brey zerrühret. Die Weissen zerreiben selbige zu Mehl und machen Brod und Puddings daraus. Um diese Wurzeln das ganze Jahr hindurch vorräthig zu haben, werden sie, gleich nach dem Ausgraben, an der Sonne, so wie unsere Zwiebeln getrocknet; ist dieses hinreichend geschehen, so verwahret man sie in trocknem Sand, auf Böden oder in Fässern, und sie erhalten sich, wenn sie nur gegen die Feuchtigkeit geschützet werden, lange Zeit, ohne von ihrer ersten Güte etwas zu verlieren. *)

9) IATRO-

*) Von der bollentragenden dioskorischen Pflanze werden außer den Wurzeln auch die an den Winkeln der Blätter sitzenden Bollen gegessen. Die Art wie diese Pflanze fortgepflanzet wird, siehe in der vorhin angeführten Abhandlung des Herrn J. F. Gmelin. A. d. Ueb.

9) IATROPHA Manihot. *Caſſavi. Linn.* Sp. pl. 1429. — Arbor ſucco venenato, radice eſculenta. *Bauh.* Pin. 512. — Fr. Caſſave. — Caſſave. Caſſade. Manihot. Mehlwurzel.

Die Caſſave wächſet in den wärmern Theilen von Americа wild. Es iſt dieſes eine ſtrauchigte Pflanze, aus welcher verſchiedene, ſieben bis acht Fuß hohe, Zweige entſpringen, welche mit einer dünnen Rinde von verſchiednen Farben, nach Beſchaffenheit des Alters der Zweige, überzogen ſind und daher grau, roth oder blau ausſehen. Die Zweige und Aeſte ſind mit glatten, handförmigen Blättern verſehen, deren jedes aus fünf oder ſieben lanzettenförmigen Lappen beſtehet. Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige buſchförmig hervor, von denen einige männlichen, andere aber weiblichen Geſchlechts ſind. Die männliche Blume hat keinen Blumenkelch, ſondern ſie beſtehet blos aus einem glockenförmigen Blumenblatte, welches zehen Staubfäden enthält, die eine Säule bilden. Auch die weibliche Blume hat keinen Blumenkelch: ſie beſtehet aus fünf weißlichten Blumenblättern, welche drey geſpaltene Staubwege einſchließen; es kömmt ſodann eine Kapſel von drey Zellen zum Vorſchein, deren jede einen Saamen enthält. Die Hauptwurzel iſt ohngefähr anderthalb Fuß lang und zween oder drey Zoll dick; ſie hat faſt eine cylindriſche Geſtalt, ſiehet von auſſen roth oder gräulicht, und innwendig weiß aus; ihrer Subſtanz nach iſt ſie mehlartig und mit einem milchigten Saft durchzogen. Jeder Theil derſelben iſt ein tödliches Gift, wenn ſie roh iſt, und demohngeachtet machen die beſagten Wurzeln einen ſehr groſſen Theil der täglichen Nahrungsmittel der Einwohner in Weſtindien von allen Ständen aus.

Wenn

Wenn diese Wurzeln ihr völliges Wachsthum erreicht haben und zum Gebrauch geschickt sind, so bedarf es keiner grossen Arbeit, sie auszugraben, denn sie dringen nicht tief in die Erde. Die gewöhnliche Art der Negern diese Wurzeln zu erhalten besteht darinnen, daß sie den ganzen Strauch und die Wurzeln herausziehen; und wenn ja irgend einige Sprößlinge sich, wie es zuweilen geschiehet, nicht absondern sollten, so heben sie solche mit einer Hacke in die Höhe. Um die Wurzeln zum Gebrauche zuzubereiten, schälen sie die äussere Rinde mit einem Messer ab, reiben sodann die Wurzel auf groſſen kupfernen Reibeisen (sonst auch auf Steinen) und machen sie zu einem Mehle, welches den Sägespänen von einem weissen Holze gleichet. Hat man eine hinreichende Menge von diesem Mehle beysammen, so wird solches in eine Presse geschüttet, und der wässerigte Theil davon herausgedrückt und sorgfältig in Gefässen aufbewahret, die man zu dieser Absicht bey der Hand hat. Man nimmt hierauf die Masse aus der Presse und wenn sogleich Brod daraus gemacht werden soll, so macht man die Masse zu Kuchen und läßt solche auf eisernen Platten über einem gelinden Feuer so lange backen, bis die Kuchen braun werden; auf diese Weise lassen sie sich viele Monate lang gut erhalten. Die besagten Platten sind ohngefähr zween Fuß breit und einen halben Zoll dick, und sie werden entweder auf Steine oder einen eisernen Dreyfuß gesetzt. Man legt sodann Feuer darunter und schüttet, nachdem die eiserne Platte bis zum gehörigen Grade erhitzt ist, welches sie durch das Anrühren mit ihren Fingern untersuchen, das Mehl gleichförmig über die ganze Platte, bis selbige damit ohngefähr auf zween Zoll hoch bedeckt ist. Wenn dasselbe röstet, so fähret eine Person, die darauf Achtung giebt, mit einem glatten Stück Holz über die

Ober-

Oberfläche des Mehles gelinde hin, damit die Maſſe zu einem Körper werde und zuſammenfalle, und nicht über einen Achtel Zoll dick bleibe. Iſt die Maſſe genug gebacken, ſo nimmt man ſie weg und legt ſolche einige Stunden an die Sonne, damit die darinnen noch zurückgebliebene Feuchtigkeit ausdünſten und alſo der Kuchen nicht ſchimmlicht werden könne.*) Dieſes Brod iſt leicht zu verdauen, ſehr nahrhaft, ob es gleich nur einen ſchlechten Geſchmack hat. Tauchet man ein Stück davon in Waſſer oder in ein anders Getränke ein, ſo wird daſſelbe etliche mal dicker als es vor dem Eintauchen war. Soll die Caſſave ſo aufgehoben und verwahret werden, daß man ſich ihrer gelegentlich bedienen, oder ſolche, um ſie auswärtig zu verſchicken, einpacken kann, ſo pflegt man folgendergeſtalt damit zu verfahren. Man ſetzet eine gewiſſe Menge von ſolchem Mehl in einem flachen Gefäß über ein gelindes Feuer, und rühret daſſelbe, um das Anbrennen des Mehls oder das Anbacken deſſelben an die Schüſſel zu verhüten, mit einem zu dieſer Abſicht verfertigten hölzernen Inſtrument, ununterbrochen herum. Durch dieſe Behandlung wird das Mehl zu Körnern; man nimmt es hierauf, wenn es trocken genug iſt, aus dem Gefäß heraus und hebt es an einem bequemen Orte auf, und auf dieſe Weiſe kann es, wenn es von Zeit zu Zeit der Sonne oder der Ofenwärme ausgeſezt wird, einige Jahre lang in gutem Zuſtand erhalten werden. Jeder Abgang, der bey irgend einer Zubereitung von dieſer Wurzel übrig bleibt, **) wird ſorgfältig aufgehoben

*) Dieſe Zubereitung wird in Cayenne eigentliche Caſſave genennet. A. d. Ueb.

**) Aus dem Satzmehl der Wurzel welches *Cipipa* genennt wird, breitet man auf der Inſel Cayenne Haut-

hoben und in einem Ofen getrocknet. Dieses Abgangs bedient man sich öfters zur Verdickung der Brühen; mehrentheils aber wird derselbe hernach sehr braun geröstet und mit den gerösteten Wurzeln von den spanischen Batatten (Convolvulus Batatas) und mit Melasse oder dem gemeinen braunen Syrup, der Gährung überlassen, woraus sodann ein berauschender spirituöser Liquor, den man Ouycou oder Cachirt nennt, bereitet wird, *) der ein Lieblingsgetränk der dasigen Einwohner abgiebt, womit sie meistens an ihren Festen und bey öffentlichen Vergnügungen sich auf eine unerträgliche Weise berauschen. Kein Theil dieser vortreflichen Wurzel wird als unnütz weggeworfen, denn der Saft, welcher, wenn er roh ist, als ein heftiges Gift wirkt, wird mit Fleisch, Pfeffer und andern Gewürzen, nach Erforderniß der Umstände, zu einer sehr angenehmen und gesunden Brühe gekocht und die Indianer tragen alle mögliche Sorge, den besagten Saft zu diesen Behuf aufzuheben. Gerathen ihre Schweine oder das Federvieh über diesen Saft und saufen solche davon, so kommen sie augenblicklich um; und gleichwohl werden die auf diese Art vergifteten Thiere, mit eben der Sicherheit und Unbesorgniß gegessen, als wenn sie mit Absicht auf die gehörige Weise geschlachtet worden wären.

Ban-

Haarpuder. Mit dem ausgepreßten Safte der Pflanze und etwas Salze vermischt, werden kleine sehr schmackhafte Kuchen daraus gebacken. S. Aublet Histoire des plantes de la Guiane françoise. Supplem. p. 65. A. d. Ueb.

*) Einige andere durch die Gährung daraus bereitete Getränke beschreibt Aublet a. a. O. die jedoch von dem hier erwähnten nicht sehr verschieden sind. A. d. Ueb.

Bancroft erwähnt nach einer andern Art von Caſſave deren ſich die Indianer bedienen, welche der erwähnte Schriftſteller ſüſſe Caſſave nennt, und der die Indianer den Namen Camanioc beylegen. Er ſagt, ſie unterſcheide ſich von der vorhergehenden Art nur wenig und blos dadurch, daß ſie nicht giftig ſey. Es kann dieſes vielleicht die Wurzel von einer zu dieſer Gattung gehörigen Art, aber gewiß nicht eine bloſſe Abänderung derſelben Pflanze ſeyn. Ihrer unſchädlichen Eigenſchaft aber ohngeachtet halten die Indianer die Wurzeln der letztern nicht für ſo gut als die von der wahren Caſſave, indem dieſelben im Verhältniß zu ihrer Gröſſe nicht ſo viel Mehl enthalten, mehr ſchwammicht und weniger nahrhaft ſind. *)

10) NYM-

*) Auf der Inſel Cayenne ſind, nach Aublet (Hiſtoire des plantes etc. Supplem. p. 65.) ſechſerley Arten von Manioc bekannt: — 1) *Manioc maué*; es iſt dieſes eine kurze, dicke und harte, wenig ſaftige Wurzel, von der die Schaale ſchwer abzuſchälen iſt; ſie iſt eßbar, wenn die Pflanze, deren Stengel auf zwölf Fuß hoch wachſen und in viele Zweige ſich theilet, ſechs Monat in der Erde geſtanden hat. — 2) *Manioc Cachiri*. Die Wurzel dieſer Art wird anderthalb Fuß lang und bis acht Zoll dick; ſie treibet Stengel, die einer Fauſt dick, mit vielen Zweigen verſehen und ſechs bis ſieben Fuß hoch werden. Man läßt ſie zehn Monate lang in der Erde, ehe man ſie ausgräbt und gebraucht ſie vorzüglich zu einem Getränke, das Cachiri genennt wird. — 3) Die Wurzel der dritten Art, welche *Manioc bois blanc* genennt wird, kömmt an Geſtalt und Gröſſe der erſten Art überein; ihre Stengel ſind bis ſieben Fuß hoch und endigen ſich mit ſehr kleinen mit Blättern beſetzten Zweigen. Sie bleibt funfzehn Monate in der Erde und man macht eine ſehr weiſſe und ſchmackhafte Caſſave daraus.

20) NYMPHAEA Lotus. *Egyptian Lotus.* *Linn.* Sp. pl. 729. — Nymphaea foliis ampliori-bus profunde crenatis, ſubtus areolatis. *Brown.* *Jam.* 343. — Fr. Lotus d'Egypte. — Aegyptiſcher Lotus.

Dieſe

daraus. — 4) *Manioc mas-pourri rouge*; die Stengel ſind röthlicht, äſtig, zweigigt, knotigt, und ſechs bis ſieben Fuß hoch. Die Wurzeln ſind mit einer braunen Haut überzogen und nach der Güte des Erdreichs mehr oder weniger dick. Sie werden erſt nach funfzehn Monaten eßbar und geben eine vortrefliche Caſſave. — 5) *Manioc mas pourri-noir*; iſt von der vorigen blos durch die braune Farbe der Rinde der Stengel verſchieden. — 6) *Camanioc.* Die Wurzeln dieſer Art ſind eßbar, ohne daß ſie gerieben, gepreßt oder zu Mehl gemacht werden dürfen; man kann ſelbige unter der Aſche oder im Backofen braten oder kochen laſſen und ſie geben ein gutes Nahrungsmittel ab, deſſen man ſich ſtatt des Brods bedienen kann. Die Wurzeln dieſer Art ſind ohngefähr einen Fuß lang und drey bis vier Zoll dick; man gräbt ſie nach zehn Monaten aus. Die Stengel werden fünf bis ſechs Fuß hoch und ſind mit einer röthlichten Rinde bedeckt. Auch die Blätter ſehen unten röthlicht aus; dieſe letztern dienen verſchiednen Arten von Vieh zum Futter. Die Einwohner von Oyapoco eſſen dieſe Wurzeln geröſtet.

Aus drey Theilen Maniocmehl und einem Theile Kornmehl wird ein ziemlich gutes Brod gebacken; Gleiche Theile geben ein ſchmackhafteres und weiſſeres Brod, als dasjenige iſt, welches aus bloſſem Kornmehle gebacken wird. Man bereitet auch ſehr guten Schifszwieback daraus, welcher nicht leicht ſchimmlicht und von den Würmern angefreßen wird. — Die aus der geriebnen und in blecherne Formen gepreßten Maniocwurzel gebacknen Kuchen ſind ein ſchlechtes Eſſen, das leicht ſauer und ſchimmlich wird. A. d. Ueb.

Dieſe Waſſerpflanze wächſet in beyden Indien. Es ſprieſſen verſchiedne breite Blätter hervor, welche auf langen Stengeln einzeln ruhen. Die Geſtalt der Blätter ſiehet herzförmig und ihre Farbe hellgrün aus; an der Grundfläche ſind dieſelben mit tiefen Einſchnitten und an ihrem Rande mit ſcharfen Zähnen verſehen. Die Blumenſtiele kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; ſie ſind lang und an dem Ende eines jeden ſolchen Stiels bricht eine groſſe, weiſſe, doppelte Blume aus, welche einen angenehmen Geruch verbreitet und unſerer weiſſen Waſſerlilie ähnlich, jedoch nicht ganz ſo reich an Blumenblättern iſt. Der Blumenkelch beſtehet aus vier Blättern, welche nicht abfallen, in deren Mittelpunkt der Fruchtknoten befindlich iſt. Dieſer letztere verwandelt ſich in ein flaſchenförmiges Saamenbehältniß mit vielen Zellen, in denen rundlichte Saamen enthalten ſind.

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt kegelförmig geſtaltet, von einem feſten Gewebe, und ohngefähr von der Gröſſe einer mittlern Birne; ſie iſt mit einer ſchwarzen Rinde überzogen und rings herum mit Faſern beſezt. Ihr Geſchmack iſt ſüßlicht und ſie wird durch das Kochen oder Röſten innerlich ſo gelb als wie ein Eydotter. Dieſe Pflanze wächſet häufig an den Ufern des Nils, wo ſie ſehr von den armen Leuten aufgeſucht wird, welche in kurzer Zeit ſo viel davon ſammlen können, daß ſie ihre Familie auf etliche Tage damit zu ernähren im Stande ſind.*)

11) SA-

*) Nach Alpins und Rumphs Bericht werden auch die Blatt- und Blumenſtiele dieſer Pflanze in Aegypten als Gemüſe gekocht; ja man hält daſelbſt die rohen Stengel mit den darauf ſitzenden und mit eßbaren

11) SAGITTARIA sagittifolia. *Common Arrowhead. Linn.* Sp. pl. 1410. — Sagitta aquatica minor latifolia. *Bauh.* Pin. 194. — Fr. Fleche d'eau — Pfeilkraut. Gemeines groſſes Pfeilkraut.

Dieſe Pflanze, deren Blätter an Gröſſe und Geſtalt oft vielen Abänderungen unterworfen ſind, wächſet häufig an Bächen und Waſſergräben. Osbeck ſagt in ſeiner Reiſe nach China, er habe geſehen, daß die *Sagittaria bulbis oblongis* auf den nehmlichen Feldern mit dem Reiß und der indianiſchen Seeroſe (Nymphaea Nelumbo) gebauet worden ſey. Sie glich dem europäiſchen Pfeilkraut, war aber gröſſer, welches ohne Zweifel von der Cultur herrührte. Die Wurzeln von der chineſiſchen Art ſind einer geballten Fauſt groß und länglicht, die ſchwediſchen hingegen rund und nicht viel gröſſer als wie Erbſen. Wir Europäer verändern, ſetzet dieſer Verfaſſer noch hinzu, die Eigenſchaften des Bodens durch das Ableiten des Waſſers und andere Künſte ſo lange, bis der Boden zu unſern wenigen Arten von Getraide geſchickt gemacht wird; die Chineſer hingegen bedienen ſich ſo vieler Pflanzen zu ihrem Unterhalt, daß ſie kaum eine Art von Boden haben können, auf welcher nicht einige Pflanzen fortkommen ſollten. Es bebauet daher dieſe Nation das Feld nicht nach dem Saamen, ſondern ſie wählet den Saamen nach Beſchaffenheit des Feldes.

Dieſe Pflanze verbreitet in den Sümpfen viele lange, dünne und ſpröde Wurzelfaſern, deren jede ſich mit einer Zwiebel endiget, welche im Auguſt die Gröſſe einer Ei-



bären Kernen verſehenen Früchte, für eine Delikateſſe. Ehedem ſoll auch aus den Saamen ein gutes Brod gebacken worden ſeyn. A. d. Ueb.

chel erreicht und von einer schönen blauen mit Gelb gestreiften Farbe ist. Inwendig ist diese Wurzel weiß, fest, von einem mehlartigen etwas modrigen Geschmack. An demjenigen Orte wo dieses Bündel von Fasern zusammen kömmt, schiessen viele lange, schwammigte Stengel hervor, auf denen grosse pfeilförmige Blätter von einer schönen grünen Farbe und glänzenden Oberfläche ruhen. Mitten unter diesen heben sich die Blumenstengel bis über die Höhe der Blätter empor, welche an ihren Gelenken drey oder vier weisse Blumen auf langen Blumenstielen tragen, deren jede aus drey rundlichten ausgebreiteten Blumenblättern bestehet. Die obersten Blumen sind alle männlich und mit vielen pfriemenförmigen Staubgefäßen versehen. Die untersten Blumen hingegen sind weiblichen Geschlechts; es haben dieselben eben solche Blumenblätter wie die männlichen Blumen, welche aber hier viele zusammengedrückte Saamenkapseln umgeben, die sich in einen Kopf versammlen; ihre Staubwege sind sehr kurz und sie haben spitzige Narben (Stigmata). Auf diese Blumen folgen rauhe Köpfe, in denen viele kleine Saamen enthalten sind.

Ich behandelte einige solche Knollen von den Wurzeln dieser Pflanze so wie man der Salap zu bereiten pflegt; wodurch sie einigermaassen durchsichtig wurden. Bey den Kochen zerfielen sie in ein schleimichtes Mehl und sie schmeckten wie gekochte trockne Erbsen.

12) SOLANVM tuberosum. *Common Potatoes, Linn.* Sp. pl. 265. — Solanum tuberosum esculentum. *Bauh.* Pin. 167. — Pommes de terre. — Erdäpfel, Tartoffeln, Kartoffeln, Erdtoffeln.

Die

Die Erdäpfel sind in Peru in Südamerika einheimisch. Es sind dieselben seit anderthalbhundert Jahren in England eingeführet worden, indessen richtete man doch schon lange Zeit zuvor seine Aufmerksamkeit auf dieses Nahrungsmittel, welches man jedoch in vornehmen Familien, nur erst vor einigen Jahren zu geniessen anfieng. Die Irrländer scheinen die ersten gewese.. zu seyn, welche die Erdäpfel in den westlichen Theilen von Europa gebauet haben und es hat sich der Gebrauch derselben nunmehr so allgemein verbreitet, daß sie sowohl in England als Irrland einen Haupttheil des Winterunterhalts ausmachen. Es giebt zwo Arten von Erdäpfeln, nehmlich rothe und weisse, welches jedoch blos Saamen-Varietäten sind; und auch von diesen giebt es wieder verschiedne Spielarten. *) — In diesen Würzeln ist eine grosse Menge von einem unschmackhaften und schleimichten Safte **) befindlich, welcher einige auf die Gedanken gebracht hat, daß solche gar nicht nahrhaft wären. Es können auch wirklich diejenigen Arten davon, welche beym Kochen in ein wässerigtes Mehl zerfallen, sehr wenig Nahrung geben, indem man durchgängig findet, daß sie harntreibend sind und die Menge des abgehenden



*) Die Zuckerkartoffeln, die holländischen und gelblichten frisischen sind vorzüglich süß — Es giebt frühe Erdäpfel, welche man zu Ende des Brachmonats aus der Erde nehmen kann; Sommerkartoffeln, welche im Erndtemonat, und Winterkartoffeln, welche im im Wintermonat nuzbar sind. A. d. Ueb.

**) Ausser diesem wässerichten Schleime, enthalten sie noch einen mehligten Bestandtheil, der mit dem Stärkemehl, viel Aehnlichkeit hat. A. d. Ueb.

Urins ſehr vermehren. *) Diejenigen Sorten hingegen, welche, wenn ſie gar gekocht ſind, feſt bleiben, zumal die weiſſen, müſſen nahrhaft ſeyn, da ſie einen mehr ſchleimichten Saft als ſolche enthalten, welche leicht zerfallen, deſſen Verdickung beym Kochen zu dem Zuſammenhängen der Theile unter einander Gelegenheit giebt. — Vermiſcht man gleiche Theile von zu Pulver geriebnen Erdäpfeln und Waizenmehl, ſo kann aus dieſer Miſchung ein gutes Brod gebacken werden. Auch laſſen ſich Stärke und Haarpuder aus dieſen Wurzeln, (jedoch mit geringem Vortheil nach des Herrn von Münchhauſen Zeugniße) verfertigen. **)

13) YVCCA glorioſa.***) *Adam's Needle. Linn.* Sp. pl. 456. — Cordyline foliis pungentibus integerrimis. *Roy.* Lugd. Bat. 22. — Fr. Alyuque glorieux. — Stolze Yucca. Bollenwurzlichte Prächt-Aloe.

Dieſe

*) Daher empfiehlt ſie Kobb als ein gutes Mittel gegen den Stein. — Auch ſchwindſüchtigen Kranken werden die daraus bereiteten Brühen und Müßer von einigen Aerzten angerathen. — Roh gegeßen ſollen ſie ein vortrefliches Mittel gegen den Scorbut ſeyn. S. Richter chir. Bibl. B. 5. S. 131. A. d. Ueb.

**) Dieſe unſchätzbare Wurzel wird überhaupt zu mannigfaltigem Gebrauch angewendet. Man macht Suppen, Müſer, Klöſſe, Kuchen, Torten, Grütze, Käſe, Coffee und andere dergleichen Bereitungen mehr daraus. — Auſſerdem kann das Kraut dieſer Pflanze zum Füttern für das Vieh und unter den Dünger gebraucht und aus den Beeren eine Art von Branntewein bereitet werden. (S. auch unſre Zuſätze.) A. d. Ueb.

***) Diejenige Pflanze, welche im Jahr 1782. zu Coſtefey bey Norwich blühete, und die man für die *Aloe ſuccotri-*

Dieſe Pflanze wächſet ebenfalls, wie die vorhergehende in Peru. Es giebt verſchiedne Arten dieſer Gattung, welche alle in Amerika wachſen, indeſſen findet man doch die mehreſten davon in den Gärten und Gewächshäuſern der Pflanzenliebhaber in England. Die hier erwähnte Art unterſcheidet ſich von den übrigen dadurch, daß die Ränder ihrer Blätter ganz ſind. In alten Pflanzen beträgt die Länge der Blätter achtzehn und die Breite zween Zoll. Sie haben eine dunkelgrüne Farbe und jedes derſelben endigt ſich in einen ſcharfen ſteifen Stachel. Sie ſitzen dicht rings an dem Grunde des Stammes bis eine Spanne hoch und drüber an, ſodann kömmt ein runder, ſteifer purpurfärbig grüner Stengel bis zu einer Höhe von drey und mehr Fuß hervor, welcher ringsherum mit Zweigen bis an die wahre Spitze beſezt iſt. An der Grundfläche eines jeden Zweiges befindet ſich ein kleines rothes Blatt mit einer grünen Spitze. Die beſagten Zweige ſind mit glockenförmigen Blumen, ſpärlich verſehen, welche herabwärts hängen. Dieſe Blumen ſehen weiß aus und an der Auſſenſeite derſelben bemerkt man purpurfadnen Streifen; jede derſelben beſteht aus ſechs Blumenblättern, welche durch ihre Grundflächen mit einander vereiniget ſind. In der Mitte der Blume befinden ſich ſechs kurze, zurückgebogne Staubfäden und ein länglichter dreyeckigter Fruchtknoten, welcher zu einer eckigten dreyzelligten Kapſel wird, die mit zuſammengedrückten Saamen erfüllt iſt.

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt dick und knotigt, und es wird aus derſelben, nachdem ſie zuvor zu einem gro-



*ſuccotrina* hielt, war blos eine Pflanze von dieſer Art; allein ſie war ſehr groß und der Stamm über ſechs Fuß hoch. A. d. Verf.

den Mehl zerrieben wird, von den Indianern Brod gebacken. Es geschiehet jedoch dieses blos zur Zeit der Noth und wenn sie an schmackhaftern Wurzeln Mangel leiden. In ähnlichen Fällen hat der gemeine Mann in England mit den Wurzeln vom rothen Steinbrech (Spiraea filipendula), den Seebinsen (Scirpus maritimus) und sogar mit den Queckwurzeln (Triticum repens) und auch den Wurzeln von dem Farnkraute, sein Leben gefristet. *)

14) POLYGONVM digynicatum. *Eastern Buckwheat. Linn.* pl. 520. — Persicaria alpina, folio nigricante, floribus albis. *All. Pedem.* 41. t. 8. — Aus einander gesperrter Wegtritt.

Diese Pflanze wächset in Sibirien und auf der Insel Korsika im mittelländischen Meere. Es ist dieses eine perennirende Pflanze mit einer kriechenden Wurzel, die aus vielen zähen Fasern zusammengesezt ist. Der Stengel steigt beynahe anderthalb Fuß hoch in die Höhe und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche meistentheils an ihren Gelenken gebogen und mit schma-

*) Viele andere Pflanzen, aus denen bey verschiednen Völkern zur Zeit der Noth Brod gebacken wird, findet man in der Abhandlung des Peter Jon. Bergius, welche unter der Aufschrift: Anmerkungen über das Brodbacken nebst einer Untersuchung, wie das Getraide in theurer Zeit am besten von den Armen dazu kann genuzt werden, in dem 35ten Bande der schwedischen Abhandl. S. 26. angeführet. Unter diesen Pflanzen sind auch die Kohlwurzeln und Rüben. Die Queckenwurzeln geben vorzüglich ein gesundes und und nährendes Brod. S. auch die Leipziger ökonomischen Anzeigen vom Jahr 1772. St. 2. A. d. Ueb.

schmalen, glatten, hellgrünen, spießförmigen Blättern versehen sind, die sich in eine scharfe Spitze endigen. Die Blumen kommen an den Enden der Zweige in lokern Aehren hervor; sie haben keinen Blumenkelch, sind klein, sehen weiß aus und jede derselben bestehet aus einem einzigen Blumenblatt, welches am Rande in fünf ausgebreitete Abschnitte getheilt ist. Ausserdem enthält jede Blume acht Staubfäden und drey Staubwege. Wenn die Blume verwelcket, so hüllet das Blumenblatt einen rundlichen, scharf zugespitzten Saamen ein.

Die zu einem groben Mehl zerriebnen Wurzeln sind die alltägliche Kost der Sibirier; auch werden dieselben von den Bergratten gefressen: Diese Thiere sind so vorsichtig, daß sie im Winter sich einen eignen Vorrath zum Genuß auf den künftigen Sommer sammlen. Da aber dieses den Bewohnern des besagten Landes bekannt ist und diese allzu unbesorgt sind, die Wurzeln für sich selbst zu graben, so suchen sie die Vorräthe der Ratten auf und sie tragen, wenn sie solche entdecken, kein Bedenken, die Frucht des Fleisses dieser Thiere mit sich fortzuführen.

## Zweyter Abſchnitt.

### Wurzeln, deren man ſich als Gewürze, oder zu andern häuslichen Endzwecken zu bedienen pflegt.

1) Amomum Zingiber. *Common Ginger.* — Fr. Gingembre — Ingber, Ingwer. Imber.

2) Allium Cepa. *Common Onion.* — Fr. Oignon, — Fr. Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

3) Allium aſcalonicum. *Shallot, Eſchalot.* — Fr. Eſchalottes, Ciboule. — Eſchlauch. Schalotten.

4) Allium Scorodopraſum. *Rokambole.* — Fr. Rocambole. — Rockenbollen, Graslauch. Schlangenknoblauch. Feldknoblauch.

5) Apium Petroſelinum. *Common Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie. Peterſilienwurzeln. Peterlingwurzeln.

— — latifolium. *Large-rooted Parsley.* Groſſe Peterſilie. Breitblättrige Peterſilie.

6) Bunium Bulbocaſtanum. *Earth-nut, Pignut.* — Fr. Faverottes. — Erdkaſtanie. Gemeine Erdnuß.

7) Beta rubra. *Red Beet.* — Fr. Poirée rouge. — Rothe Bete, Rother Mangold. Sommer-Mangold.

8) Braſſica rapa. *Common Turnep.* — Fr. Rave. — Rüben. Gemeine Rüben.

— — rapa punicea. *Purple-rooted Turnep.* Rübe mit purpurfarbner Wurzel.

8) Braſſi-

8) Braſſica rapa flaueſcens. *Yellow-rooted Turnep.* Rübe mit gelber Wurzel.

— — rapa oblonga. *Long-rooted Turnep.* Rübe mit langer Wurzel.

9) Campanula Rapunculus. *Rampion.* — Fr. Raiponce. — Rapunzel. Rübrapunzel. Einheimiſcher Rapunzel.

10) Cochlearia Armoracia. *Horſe Radish.* — Fr. Grand Raifort. — Meerrettig. Kreen.

11) Carum carui. *Caraway.* — Fr. Carvi. — Karbe. Karve. Kümmel.

12) Cyperus eſculentus. *Ruſh-nut.* — Fr. Souchet. — Arabiſche oder indianiſche Süßwurzel. Süſſes Thraſi.

13) Daucus Carota. *Wild Carrot.* — Fr. Carotte. — Möhren. Gelbe Möhren. Mohrrüben.

14) Eryngium maritimum. *Sea Holly.* — Fr. Panicault de mer. — Seeſtrandsmannstreu.

15) Guilandina moringa. *Ceylon Guilandina.* — Fr. Bois nephretique — Grießholz. Blauer Sandel. Zeylaniſcher Oelnußbaum.

16) Helianthus tuberoſus. *Ieruſalem Artichoke.* — Fr. Taupinambours. Poire de terre. — Erdbirnen. Unter-Artiſchocken. Jeruſalems-Artiſchocken. Erdäpfel.

17) Ixia chinenſis. *Spotted Ixia,* — Fr. Bermudienne. — Chineſiſcher Ehrenſchwertel. Chineſiſche Iria.

18) Ixia crocata. *Greater african Ixia.* Saffrangelbe Iria.

19) Ixia bulbifera. *Bulb-bearing Ixia.* Bollentragende Iria.

nen *) und es muß daher ein häufiger Genuß derſelben in kalten und phlegmatiſchen Körpern ſehr nützlich ſeyn. Viele Perſonen verabſcheuen dieſe Speiſe ihres ſtarken und unangenehmen Geruchs wegen, den ſie dem Athem mittheilen; man kann jedoch dieſer Unbequemlichkeit abhelfen, wenn man ein wenig rohe Peterſilienblätter ſogleich darauf nachkauet, welches wirklich den Geruch der Zwiebeln dämpfet und macht, daß ſolche dem Magen deſto angenehmer werden. **)

3) ALLIVM aſcalonicum. *E. Eſchalot. Shallot. Linn.* Sp. pl. 429. — Cepa ſterilis. *Baub.* Pin. 72. — Fr. Echalottes. — Eſchlauch. Schalotten.

Haſſelquiſt fand dieſe Pflanze im gelobten Lande wild wachſen. Sie hat eine zuſammengehäufte Wurzel, welche aus vielen länglichten, durch dünne Häute zuſammengebundenen, Wurzeln beſtehet. Aus einer jeden ſolchen kleinen Wurzel ſprieſſen zwey oder drey fiſtulöſe, lange, pfriemenförmige Blätter hervor, die aus einer Scheide entſtehen und die den Blättern der gemeinen Zwiebel ziemlich nahe kommen. Der Blumenſtengel erhebt ſich aus einer häutigen Scheide, iſt rund, gänzlich bloß, und endigt ſich mit einer kugelförmigen Dolde von Blumen, welche aufrechtſtehende, purpurfarbne, lanzettenförmige Blumenblätter haben, die eben ſo lang ſind als wie die Staubgefäße.

Die

*) Auſſerdem beſitzen ſie reitzende, ſchweiß- und urintreibende Kräfte. A. d. Ueb.

**) Die jungen Blätter der Zwiebeln und die Zwiebeln ſelbſt, werden auch klein geſchnitten roh unter dem Sallat und auf Butterbrod gegeſſen. A. d. Ueb.

1) AMOMVM Zingiber. *Common Ginger. Linn.* Sp. pl. 1. — Zingiber. *Bauh.* Pin. 35. — Fr. Gingembre. — Imber. Ingwer. Ingber.

Dieſe Pflanze wächſet in beyden Indien, und macht für die Bewohner dieſer Länder einen beträchtlichen Handelszweig aus. *) Sie iſt perennirend und die Wurzeln derſelben breiten ſich in der Erde in fingerförmigen Zacken aus. Aus den Wurzeln entſpringen verſchiedne dem Schilf ähnliche, ohngefähr anderthalb Fuß hohe Stengel, welche mit einigen wenigen ſchmalen, dem Graſe ähnlichen Blättern gegen ihre Spitze zu beſezt ſind. Unter dieſen ſprieſſen die Blumenſtengel hervor, welche ihrer ganzen Länge nach bloß ſind und ſich durch ſchuppichte, eyförmige Aehren von kleinen blauen Blumen endigen, die aus einem unregelmäßigen Blumenblatte mit einer kurzen Röhre beſtehen. Das Blumenblatt hat an ſeinem Rande vier Ausſchnitte und es ſchließt einen Staubgefäß und eine Staubröhre in ſich. Der Fruchtknoten wird zu einer dreyeckigten Kapſel, welche viele Saamen in ſich enthält.

Der Ingwer iſt ein vortreffliches magenſtärkendes und kräftiges blähungstreibendes Mittel. Die friſch einge-

*) Das eigentliche Vaterland des Ingwers iſt vermuthlich Arabien und Aethiopien. Den meiſten getrockneten Ingwer erhalten wir anjezt von den amerikaniſchen Inſeln, der ſo gar dem Oſtindiſchen vorgezogen wird. — Die Einwohner in Zeylon nennen denſelben *Inguhu*, in Java *Djaly*, in Ternate *Goraka*, die Malabaren *Ingi* oder *Iuſchu*. und die Maleyer *Akya*. A. d. Ueb.

eingemachte Wurzel, verdient vor den übrigen Zubereitungen den Vorzug. Die Indianer ſchneiden die friſchen Wurzeln in dünnen Scheiben unter ihre Sallatkräuter, um ſolche für den Gaumen angenehmer und für den Magen leichter verdaulich zu machen. *)

2) ALLIVM Cepa. E. *Common Onion. Linn.* Sp. pl. 431. — Cepa vulgaris. *Bauh.* Pin. 71. — Fr. Oignon. — Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

Es iſt nicht bekannt, aus was vor einem Lande die Zwiebeln **) zuerſt nach Europa gebracht worden ſind;

*) Die grünen Blätter dieſer Pflanze werden theils zu allerley Speiſen hinzugeſetzt und auch allein von den Indianern, mit Eſſig, Oel und Salz als Sallat gegeßen. — Von dem wilden Ingwer (*Amomum Zerumbet Linn.*), welcher in Oſtindien einheimiſch iſt, werden die Wurzeln ebenfalls ſo wie die von der vorigen Art eingemacht; auch ißt man daſelbſt die jungen Blätter und Stengel dieſer Pflanze als Gemüſe. A. d. Ueb.

**) Es giebt einige Abänderungen davon, die jedoch, nach Millers Verſicherung, nicht beſtändig ſind. Die Winterzwiebel oder Jacobszwiebel hat eine lange Wurzel und iſt von den *Allium fiſtuloſum Linn.* man ſehe die Zuſätze. Es ſind die *Sp. Omer Onions* die Engländer. Die ſpaniſche Zwiebel, Johannisszwiebel, hat eine runde Wurzel mit einem röthen Häutchen und rothen Blumen; die mit weiſſem Häutchen und weiſſen Blumen wird die aegyptiſche Zwiebel, Satz- oder Steckzwiebel genennt und für die beſte gehalten. — Die Zwiebeln laßen ſich gut aufbewahren, wenn ſie im Salzwaſſer eingeweicht und ſodann in Weineßig gekocht werden. S. Bergius Mat. med. p. 257. A. d. Ueb.

ſind; allein ſo viel iſt auſſer Zweifel, daß ſie in Afrika einheimiſch ſind, da es gewiß iſt, daß die Zwiebeln vor mehr als zwey tauſend Jahren vor Chriſti Geburt von den Aegyptiern genoſſen worden ſind, und auch bis jezt noch einen groſſen Theil der täglichen Koſt in Aegypten ausmachen. Haſſelquiſt ſagt, man dürfe ſich nicht wundern, daß die Iſraeliten (4. B. Moſ. Cap. 11. v. 5.) nach dieſer Speiſe gelüſtete, nachdem ſie dieſes Land verlaſſen hatten; denn wer die Zwiebeln in Aegypten gekoſtet hätte, der müſſe bekennen, daß ſie nirgends ſchmackhafter zu bekommen wären. In Aegypten, fährt der genannte Schriftſteller fort, ſind die Zwiebeln ſüß, in andern Ländern hingegen ſchmecken ſie eckelhaft und widrig; hier ſind ſie weich, da ſie in den nördlichen und andern Gegenden hart und die Häute derſelben ſo dicht ſind, daß ſie eine ſchwer zu verdauende Speiſe abgeben. Man röſtet daſelbſt die erwähnten Wurzeln, ſchneidet ſie in vier Stücken und ißt ſie mit einigen Biſſen geröſtetem Fleiſch, welches die Türcken Kebab nennen. Bey dieſer Mahlzeit ſind dieſe Völker ſo vergnügt, daß ſie ſolche im Paradieſe noch zu genieſſen wünſchen. Auch macht man in Aegypten aus den Zwiebeln eine Suppe, welche nach Haſſelquiſts Geſchmack eines der beſten Gerichte war, die er jemals gegeſſen hatte. Die vielerley Arten, wie man die Zwiebeln in England zurichtet, ſind jeder Familie genugſam bekannt; allein unter allen Zubereitungen iſt gewiß keine der Geſundheit zuträglicher als die, wenn man ſie kocht, indem ſie auf dieſe Weiſe mild und leicht verdaulicher gemacht werden und diejenige Erhitzung im Magen und den Gedärmen nicht erregen, welche ſie anders zubereitet zu verurſachen pflegen. Ihre Kräfte beſtehen darinnen, daß ſie die dicken und zähen Säfte verdünnen

Absicht als wie die Wurzeln des Eschlauchs angewendet.

5) APIVM petroſelinum. *Common Parsley. Linn.* Sp. pl. 379. — Apium hortenſe, Perroſelinum vulgo. *Bauh.* Bin. 153. — Fr. Perſil. — Peterſilien. Peterſilienwurzel. Peterling. Wurzeln.

Die Peterſilie iſt einem jeden ſattſam bekannt. Es giebt zwo Spielarten davon, nehmlich die krausblätterige und breitblätterige Peterſilie. Die Wurzeln der leztern Art werden, zumal nach London, häufig zu Markt gebracht. Dieſe Spielart iſt in Holland lange gebauet worden und man ziehet daſelbſt Wurzeln, welche ſo groß als wie die Sommermöhren bey uns in England ſind; die Gärtner binden dieſe Wurzeln ſo wie die Rettige in Bündel und führen ſie zu Markt, wo ſie von dem Volke, welches ſehr begierig darauf iſt, bald gekauft werden. Man richtet ſie auf verſchiedene Art zu, vorzüglich werden ſie zu den in Waſſer geſottenen Fiſchen gebraucht. — Die Peterſilienwurzeln beſitzen ſtarke harntreibende Kräfte und es ſind daher dieſelben für Perſonen, welche in den Harnwegen einige Schwäche haben, keine ſchickliche Nahrung. Die Pflanze ſelbſt iſt eigentlich in Sardinien einheimiſch. (Vom Kraut ſiehe unten.)

6) BV-

der Gröſſe einer Erbſe und mit einer violetten Haut bedeckt ſind, gebraucht; dieſe ſind von einem beſſern Geſchmack als wie die Wurzel ſelbſt. — Der Geſchmack dieſer Lauchart iſt ziemlich ſcharf, etwas bitter und ſtechend, ſo, daß Perſonen, die noch nicht daran gewöhnt ſind, ihn ſchwer vertragen können. — In Oeland wird der Graslauch im Frühlinge mit den Gemüſen und Kohlarten gekocht. A. d. Ueb.

Die Wurzel vom Eſchlauch hat einen ſehr ſtechenden, ſtarken, jedoch nicht unangenehmen Geſchmack und wird daher zu Fleiſch- und Bratenbrühen von hohem Geſchmack, der gewainen Zwiebel überall vorgezogen. Man bedient ſich auch dieſer Wurzel zu Saucen bey dem Einpöckeln und in Oſtindien wird ſie zu dieſer Abſicht häufig gebraucht. *)

4) ALLIVM Scorodoprasum, *Rokambole. Linn.* Sp. pl. 425. — Allium ſtaminibus alternis trifidis, capite bulbifero, ſcapo ante maturitatem contorto. *Hall.* all. 2. — Fr. Rocambole. — Rockenbollen. Gräslauch. Schlangenknoblauch. Feldknoblauch.

Dieſe Lauchart wächſet in Dännemark und Schweden wild. Sie hat eine herzförmige, feſte Wurzel, welche ſeitwärts des Stengels ihre Lage hat. Die Blätter ſind breit und an ihren Rändern ein wenig gekerbt. Die Blumen ſehen blaß purpurfarben aus, und ſind in einem kugelförmigen Kopf zuſammengehäufet.

Der Ritter Linné hält die, von Hallern oben beſchriebnen Rockenbollen bloß für eine Abänderung dieſer Art; ſie unterſcheidet ſich von der erſten eigentlichen Art dadurch, daß die Spitze des Stengels ſich bogenförmig krümmt, ehe die Blumen ſich öfnen und daß ſich in dem Kopfe Zwiebeln erzeugen. Die Wurzeln **) werden übrigens zu der nehmlichen Abſicht

*) Ihre Heilkräfte ſind innerlich magenſtärkend, harn- und ſchweißtreibend, äuſſerlich aber reitzend und reifmachend. — A. d. Ueb.

**) Es werden vorzüglich die zwiſchen den Blumen in einem Bündel ſitzenden runden Zwiebeln, welche von der

den Bauch gar nicht fort. Die Wurzel beſizt eine ſtark zuſammenziehende Eigenſchaft und es leiſtet dieſelbe bey einer Erſchlaffung und Schwäche der Urinwege gute Dienſte. *)

7) BETA rubra. — *Red Beet.* — Fr. Poirée rouge. — Rothe Bete. Rother Mangold. Sommermangold. Sommerbete.

Es iſt dieſes eine bloſſe Spielart von der gemeinen Bete (*Beta vulgaris*), welche urſprünglich durch die Cultur erhalten wird und von der man anjezt einige Abänderungen hat: als zum Beyſpiel die gemeine rothe Bete oder den Sommermangold (Beta rubra vulgaris) die rothen Rüben (Beta radice rapae, *Betae Linn.* Var-γ) und die grüne Bete oder den grünen Mangold (Beta viridis). Die leztere Art wird am meiſten geſchäzet, weil ihre Wurzeln gröſſer und zärter als den übrigen ihre ſind. Alle dieſe Abänderungen ſind den Gärtnern, und die Zubereitung

*) Dieſe Wurzel wird ſelten roh, geſchält aber und mit Waſſer und Salz oder etwas Pfeffer in Fleiſchbrühe gekocht oder unter der Aſche gebraten, oder mit Butter und etwas Pfeffer gewürzt gegeſſen; man muß ſie aber zu dieſer Abſicht im Frühling oder wenn die grünen Blätter abgefallen ſind ſammlen. — Das Kraut von dieſer Pflanze kann ſtatt der Peterſilie, und ihre Saamen ſtatt des Kümmels in der Küche gebraucht werden. — Der Anbau der Erdkaſtanien iſt zwar ſchwer, jedoch nicht unmöglich; ſie erfordern einen fetten Boden und eine ſchattigte Lage; die Saamen bleiben oft ein ganzes Jahr unter der Erde liegen. S. Gmelins Abh. in Baldingers Magazin vor Aerzte S. 242. A. d. Ueb.

bereitungen der Wurzeln *) den Köchen gut bekannt; es wäre daher überflüßig, wenn ich dieſe Pflanzen weiter beſchreiben wollte. Es ſind dieſelben für den Gaumen ziemlich angenehm, jedoch ſollen ſie dem Magen nachtheilig ſeyn, und wenig Nahrung geben, und um deswillen werden ſie anjezt weit weniger als in vorigen Zeiten gegeſſen.

8) BRASSICA rapa. *Common Turnep. Linn.* Sp. pl. 931. — Rapa ſatiua rotunda. *Bauh.* Pin. 89. — Fr. Rave. — Rübe. Gemeine Rübe. Weiſſe Rübe.

Dieſe Pflanze iſt in England einheimiſch, wo man ſie an den den Rainen der Felder wild wachſend findet. Keine Pflanze giebt von den Vorzügen der Cultur überzeugendere Beweiſe, als wie dieſe; denn



*) Die rothen Rüben (Fr. Betterrave) werden gekocht, in Scheiben geſchnitten und mit Eßig eingemacht, wodurch ihnen ihre groſſe Süßigkeit benommen wird; ſie dürfen aber nicht zu lange liegen, ſondern es müſſen ſolche bald gegeſſen werden, und dann ſind ſie eine kühlende, eröfnende und geſünde Speiſe. Man miſcht ſie auch unter die Sallatkräuter. — Die Wurzeln der Sommerbete (*Beta vulgaris Linn.*) und weiſſen oder Winterbete (*Beta Cicla Linn.*) werden wie Paſternat gegeſſen; beyde enthalten einen wahren Zucker. — Die Blätter pflegt man wie Kohl und die ſtärkſten Rippen der Blätter wie Spargel oder wie Sallat zuzubereiten und die leztern auch in Butter zu röſten. Die getrockneten jungen Betenwurzeln mit Stengeln und Blättern haben, wenn ſie vor dem Kochen abgebrüht und hernach gedämpft werden, einen angenehmen Geſchmack. — Die ſchweizeriſche Cardonenbete (Fr. Bettecarde) wird für vorzüglich gut gehalten. A. d. Ueb.

in ihrem wilden Zustand bringe sie weder dem Menschen noch den Thieren Vortheil: durch die Bearbeitung des Landmanns hingegen giebt die Rübe nicht nur ein Nahrungsmittel für den Menschen ab, sondern sie dient auch zu einem sehr vortheilhaften Winterfutter für das Vieh. Die Schottländer essen die Rüben mit der gelben Wurzel, wenn sie noch klein sind, so wie wir die Radiesse, und in Frankreich und Holland kocht man an die meisten gedämpften Speisen und Brühen eine von den langwurzlichten Rüben.

Die Rüben sind ein heilsames eröfnendes Nahrungsmittel und der aus denselben ausgepreßte Saft ist kühlend und harntreibend, wenn man ihn einkocht. Stößt man die Rüben mit Milch und Brod zusammen, so erhält man einen vortreflichen Brey. *)

6) CAM-

*) Bey Getraidemangel können die Rüben mit unter das Brod gebacken werden; man stößt selbige zu einem Brey, drückt das in ihnen befindliche Wasser aus, vermischt den Brey mit gleichen Theilen Mehlteig, sezt Salz und Kümmel hinzu, läßt den Teig aufgehn und bäckt ihn sodann im Backofen. — Die kleinen Rüben werden geschälet und an der Luft getrocknet; es sind dieses die sogenannten welcken Rüben, welche jedoch eine schwer zu verdauende Speise abgeben. — Der frisch ausgepreßte Rübensaft wird gegen Brust- und Halskrankheiten empfohlen. — Wenn man die Rüben im Winter in den Sand sezt, so treiben solche weisse Sprößlinge mit gelblichten Blättern, welche als Sallat gegessen werden können. In der Schweiz werden die Rüben klein geschnitten und so wie das Sauerkraut eingemacht, und daselbst saure Rüben genennt. Auch die Blätter oder das Rübenkraute dessen Geschmack süßlicht und angenehm ist, kann im Mangel anderer Sallatpflanzen als Sallat oder auch als Gemüse benuzt werden. A. d. R.

9) CAMPANVLA, Rapunculus. *Rampion. Linn.* Sp. pl. 232. — Rapunculus eſculentus. *Bauh.* Pin. 92. — Fr. Raiponce. — Rapunzel. Rübrapunzel. Einheimiſcher Rapunzel.

Der Rapunzel wächſet in der Grafſchaft Surrey und einigen andern Gegenden in England (auch in Deutſchland) wild. *) Es iſt dieſes eine zweyjährige Pflanze mit einer möhrenförmigen Wurzel, aus welcher ſehr viel elliptiſche Blätter hervorſprieſſen; unter dieſen hebt ſich ein dichter geſtreifter Stengel bis zur Höhe von zween Fuß gerade in die Höhe, deſſen Blätter ſchmäler ſind als diejenigen, welche aus der Wurzel kommen und die unregelmäßig vertheilet ſind. Gegen die Spitze des Stengels, zwiſchen demſelben und den Blättern, entſtehen verſchiedene dichte Riſpen von blauen glockenförmigen Blumen, deren jede fünf Ausſchnitte hat und fünf Staubfäden nebſt einem Staubweg enthält. Die ganze Pflanze iſt mit einem milchigten Safte erfüllt. Ihrer Wurzeln wegen, (welche ſüßlicht und angenehm ſchmecken, keinen Geruch haben und nahrhaft ſind) wird dieſelbe in Frankreich häufig gebauet, welche man daſelbſt kochet und wie Sallat ißet; in England aber werden ſie wenig geachtet. **)



*) Es giebt zweyerley Sorten vom Rapunzel. Die eine hat gelblichte ſpitzige Blätter und purpurblaue Blumen; ſie wird im Frühlinge geſäet und im Sommer gebraucht und heißt Rübenrapunzel. Die Blätter der andern Art, welche Winterrapunzel heißt, ſehen ſchwarzgrün aus, ihre Stengel ſind hoch mit graublauen Blumen ährenförmig beſetzt; man ſäet ſie im Herbſt und ſie dauert faſt den ganzen Winter aus. A. d. Ueb.

**) Von dieſer und einigen andern Arten der hier erwähn-

10) COCHLEARIA Armoracia. *Horſ. Radish. Linn.* Sp. pl. 904. — Raphanus ruſticanus. *Raub.* Pin. 97. — Fr. Grand Raifort. — Meerrettig. Kreen.

Die Meerrettigwurzel iſt vielleicht eines der beſten Gewürz aus dem Pflanzenreich, welches ſich zu dem friſchem Rindfleiſch ſchickt; denn es befördert durch ſeine Wärme und reitzenden Theile die Verdauung und ſtärket den Tonns des Magens. *) Wird der Meerrettig oft gegeſſen oder ſonſt gebraucht, ſo reitzet er die feſten Theile, verdünnet die Säfte und reiniget die Drüſen; er leiſtet daher im Scorbut und in allen von einem zähen Zuſtande des Bluts herrührenden Krankheiten gute Dienſte. Der ausgepreßte Saft von Meerrettig mit abgeſchaumter Milch vermiſcht giebt ein vortreffliches Schminkmittel ab. In den Apotheken in England wird ein zuſammengeſeztes aus dem Meerrettig deſtillirtes Waſſer (Aqua Raphani compoſita) aufbewahret, welches man als ein gutes antiſcorbutiſches Mittel ſchätzet. **) Die Pflanze wächſt von Natur an den Ufern der Flüſſe und der Gräben und ſie iſt zu gemein als daß ich ſie hier beſchreiben ſollte.

11) CA-

wähnten Gattung ſind auch, die zarten Blätter und Stengel als Gemüſe oder als Sallat gebräuchlich. A. d. Ueb.

*) Es iſt auch ein gutes urintreibendes Mittel. A. d. Ueb.

**) Der rohe geſchabte und mit Eßig und mit Zucker vermiſchte Meerettig giebt einen guten Sallat, der insgemein zu Fiſchen gegeſſen wird. — Für Perſonen, denen der Meerrettig zu ſcharf iſt, kann ſolcher mit geſchälten und zerſtoßenen ſüßen Mandeln vermiſcht werden. A. d. Ueb.

11) CARVM carui. *Caraway. Linn.* Sp. pl. 378. — Carum pratenſe, Carui officinarum. *Bauh.* Pin. 148. — Fr. Carvi. — Karbe. Karve. Mattenkümmel. Speiſekümmel.

Die Karbe iſt eine zwey Jahr daurende Pflanze, welche auf den Wieſen und Triften in England *) wild wächſet. Sie hat eine möhrenförmige Wurzel welche ſich tief in die Erde ſenket und die, wenn ſie zerbrochen wird, einen ſtarken aromatiſchen Geruch verbreitet. Aus derſelben erheben ſich zween oder drey dichte geſtreifte, ohngefähr zween Fuß hohe Stengel, die mit lebhaft grünen, gefiederten Blättern beſezt ſind; dieſe leztern ruhen auf langen Blätterſtielen und ſie haben weit feinere Einſchnitte als die Blätter der Möhren. Der Stengel theilet ſich oberwärts in Zweige, deren jeder ſich mit einem Büſchel kleiner Dolden oder Schirme endiget, an denen weiſſe fünfblättrige Blumen befindlich ſind, welche fünf haarigte Staubfäden und einen Staubweg enthalten.

Die Wurzeln der gebauten Karbe ſtanden ehedem, wenn ſie gekocht waren (und zum Fleiſch oder als Sallat gebraucht wurden), in groſſem Anſehen; es läßt ſich aber nicht leicht ausmachen, wie es zugegangen iſt, daß man ſie ſo vernachläßiget. Es verdienen dieſelben gewiß, eben ſo gut als viele andere, auf die Tafel geſezt zu werden, weil ſie zur Erwärmung und Stärkung eines kalten ſchwachen Magens dienen. Der Gebrauch der Saamen dieſer Pflanze



*) Die Karbe wächſet durch ganz Europa; die, welche in Franken und Thüringen gebauet wird, hält man für die beſte. A. d. Ueb.

ist sowohl in den Küchen als Apothecken bekannt genug. In den leztern bereitet man aus den Saamen ein wesentliches Oehl und ein spirituöses Wasser, welche beyde vortrefliche blähungstreibende Mittel abgeben. *)

12) CYPERVS esculentus. *Rusb Nut. Linn.* Sp. pl. 67. — Cyperus rotundus esculentus angustifolius. *Bauh.* Pin. 14. — Fr. Soucket. — Arabische oder indianische Süßwurzel. Süsses Thrasi. Grasmandel. Erdmandel.

Diese Art wächset in Italien (auch in Frankreich, und in den Morgenländern) und ist eine perennirende Pflanze. Unmittelbar aus der Wurzel spriessen viel lange, dünne, grasförmige, dreyeckigte, scharf zugespitzte Blätter hervor, welche fast gänzlich aufrecht stehen und mit einer scharfen, der Länge nach auf dem Rücken des Blatts fortlaufenden Rippe versehen sind. Mitten unter diesen steigen verschiedne glatte dreyeckigte zween bis drey Fuß hohe Blumenstiele empor, deren jeder sich mit fünf schmalen horizontal ausgebreiteten Blättern endigt; aus dem Mittelpunkt der zulezt erwähnten Blätter erhebt sich eine Blumendolde, welche aus vier bis fünf freyen regelmäßig geordneten Rispen zusammengesezt ist, welche kleine spreuar-

*) Die zarten Blätter dieser Pflanze können mit zum Gemüse gekocht werden. — Die Saamen gebraucht man zu Theen, Suppen und zur Würzung einiger Arten von Gemüse; sezt sie zum Brod, zu Kuchen und Käse hinzu; überziehet sie mit Zucker und destillirt Branntwein darüber ab. Die Tartarn trinken diese Saamen in der Milch. A. d. Ueb.

ſtreuartige Blumen tragen, die von beyden Seiten des Stengels dicht zuſammengedrängt werden und drey Staubfäden und einen Staubweg enthalten.

Die Wurzel beſtehet aus einer Zuſammenhäufung von langen Faſern, wo ſich in kleinen Zwiſchenräumen eyförmige Knollen, von der Größe der Muſkatennüſſe finden, welche äußerlich roth innwendig aber weiß ausſehen und von einem feſten Gewebe und einem feſten Gewebe, und einem delikatern und annehmlichern Geſchmack ſind, als wie die Kaſtanien. Man ſchätzet dieſe Wurzelknoten (ſo wohl roh als gekocht) in Italien und einigen Theilen von Deutſchland ſehr hoch, und es werden dieſelben oft zum Nachtiſche gegeſſen. *)

13) DAVCVS carota. *The Carrot. Linn.* Sp. pl. 348. — Paſtinaca tenuifolia ſylueſtris Dioſcoridis. *Bauh.* Pin. 151. — Fr. Carotte. — Möhren. Gelbe Möhren. Morrüben.

Die Gartenmöhren ſind zwar bekannt genug, indeſſen ſind doch viele nicht davon unterrichtet, daß dieſelben blos eine Spielart von den gemeinen oder wilden Möhren ſind, welche ſehr häufig auf unſern Feldern und an den Zäunen in England (auch in Deutſchland) wild wachſen. Die wilden Möhren haben ſo wie die wilden Rüben einen ſehr geringen Werth, weil ihre Wurzeln klein, zähe und faſerigt ſind; durch die

*) Die Pflanze läßt ſich leicht durch ihre Wurzelknollen vermehren. Man nimmt ſolche nehmlich im Herbſt aus der Erde, verwahret ſie den Winter über an einem trocknen Orte, und ſetzt ſie im Frühling in friſche Erde. A. d. Ueb.

die Cultur aber werden dieselben groß und saftvoll, und sie bekommen einen angenehmen Geruch und Geschmack. Unterdessen sind sie jedoch auch in ihrem verbesserten Zustande, wenn sie sehr jung gegessen werden, schwer zu verdauen und verursachen Magendrücken und Blähungen. *)

In den Apothecken werden die Blumen und Saamen von den wilden Möhren aufbewahret. Die letzten sind ein kräftiges harntreibendes Mittel und haben in der Gelbsucht, Wassersucht und bey Steinbeschwerden oft sehr vortrefliche Dienste geleistet.

14) ERYNGIVM maritimum. *Sea Holly*, *Linn.* Sp. pl. 337. — Fr. Panicaut de mer. — Seestrandsmannstreu.

Diese

*) Der Genuß derselben wird aber doch scorbutischen, scrophulösen, schwindsüchtigen und mit Steinbeschwerden behafteten Kranken als nützlich empfohlen, indem sie eröfnende, harntreibende, reinigende und nährende Eigenschaften besitzen. Der ausgepreßte und eingekochte Saft ist vorzüglich Kindern, die mit Würmern behaftet sind, auch solchen Personen dienlich, die an einem trocknen Husten leiden. Aus der Wurzel kann in theuren Zeiten ein ziemlich gutes und nahrhaftes Brod gebacken werden; und aus ihrem Safte läßt sich ein Syrup, Zucker und ein brennbarer Geist bereiten. Aus den Saamen wird mit dem wesentlichen Citronenoel, etwas Ambra und der gehörigen Menge Weingeist das sogenannte *Eau de Veſtale* verfertiget. — In einigen Ländern bereitet man aus der Wurzel und Saamen ein Kräuterbier, welches nicht unangenehm schmecket und blutreinigende und harntreibende Kräfte besitzt. — Die Wurzel und das Kraut der Languedockischen Möhre (*Daucus Gingidium Linn*) sind ebenfalls eßbar, ob sie gleich einen etwas bitterlichen Geschmack haben. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wächset an den Seeküsten in verschiedenen Theilen von England. Sie ist perennirend und und hat eine lange, zähe, kriechende Wurzel, aus welcher einige rundlichte, gebogne, bläulichte und stachlichte Blätter kommen, auf langen Stielen stehen und meistens auf der Erde liegen. Der Stengel wird ohngefähr anderthalb Fuß hoch und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche an ihren Gelenken mit Blättern versehen sind, die den Wurzelblättern gleichen, nur daß solche kleiner ausfallen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfassen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in rundlichten, stachlichten Köpfen hervor, deren unterster Theil mit schmalen, stachlichten und sternförmig geordneten Blättern umgeben ist. Jede Blume bestehet aus fünf kleinen, länglichten, hellblauen Blumenblättern, welche fünf dünne Staubfäden und einen Staubweg einschliessen. Der Fruchtknoten wird zu einer ovalen Frucht, die sich in zwo Zellen theilet, von denen jede einen länglichten Saamen enthält.

Die Wurzeln dieser Art haben einen angenehmen süßlichten Geschmack, der mit einem gelinden Grade von Wärme und Schärfe verbunden ist. Sie werden von den Zuckerbäckern mit Zucker überzogen, und auf diese Weise zubereitet hält man sie bey Brust- und Lungenkrankheiten für ein dienliches Mittel. *)



*) Die Wurzeln sowohl als auch die junge Sprößlinge von dieser Pflanze werden im Frühlinge gekocht wie Spargel gegeßen; sie sind eine schmackhafte nährende und gesunde Speise, welche gegen den Scorbut und Steinbeschwerden dienlich ist. A. d. Ueb.

die Cultur aber werden dieſelben groß und ſaftvoll, und ſie bekommen einen angenehmen Geruch und Geſchmack. Unterdeſſen ſind ſie jedoch auch in ihrem verbeſſerten Zuſtande, wenn ſie ſehr jung gegeſſen werden, ſchwer zu verdauen und verurſachen Magendrücken und Blähungen. *)

In den Apothecken werden die Blumen und Saamen von den wilden Möhren aufbewahret. Die letzten ſind ein kräftiges harntreibendes Mittel und haben in der Gelbſucht, Waſſerſucht und bey Steinbeſchwerden oft ſehr vortrefliche Dienſte geleiſtet.

14) ERYNGIVM maritimum. *Sea Holly*, *Linn.* Sp. pl. 337. — Fr. Panicault de mer. — Seeſtrandsmannstreu.

Dieſe

*) Der Genuß derſelben wird aber doch ſcorbutiſchen, ſcrophulöſen, ſchwindſüchtigen und mit Steinbeſchwerden behafteten Kranken als nützlich empfohlen, indem ſie eröfnende, harntreibende, reinigende und nährende Eigenſchaften beſitzen. Der ausgepreßte und eingekochte Saft iſt vorzüglich Kindern, die mit Würmern behaftet ſind, auch ſolchen Perſonen dienlich, die an einem trocknen Huſten leiden. Aus der Wurzel kann in theuren Zeiten ein ziemlich gutes und nahrhaftes Brod gebacken werden; und aus ihrem Safte läßt ſich ein Syrup, Zucker und ein brennbarer Geiſt bereiten. Aus den Saamen wird mit dem weſentlichen Citronenoel, etwas Ambra und der gehörigen Menge Weingeiſt das ſogenannte *Eau de Veſtale* verfertiget. — In einigen Ländern bereitet man aus der Wurzel und Saamen ein Kräuterbier, welches nicht unangenehm ſchmecket und blutreinigende und harntreibende Kräfte beſitzt. — Die Wurzel und das Kraut der Languedockiſchen Möhre (*Daucus Gingidium Linn*) ſind ebenfalls eßbar, ob ſie gleich einen etwas bitterlichen Geſchmack haben. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wächset an den Seeküsten in verschiedenen Theilen von England. Sie ist perennirend und und hat eine lange, zähe, kriechende Wurzel, aus welcher einige rundlichte, gebogne, bläulichte und stachlichte Blätter kommen, auf langen Stielen stehen und meistens auf der Erde liegen. Der Stengel wird ohngefähr anderthalb Fuß hoch und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche an ihren Gelenken mit Blättern versehen sind, die den Wurzelblättern gleichen, nur daß solche kleiner ausfallen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfassen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in rundlichten, stachlichten Köpfen hervor, deren unterster Theil mit schmalen, stachlichten und sternförmig geordneten Blättern umgeben ist. Jede Blume bestehet aus fünf kleinen, länglichten, hellblauen Blumenblättern, welche fünf dünne Staubfäden und einen Staubweg einschliessen. Der Fruchtknoten wird zu einer ovalen Frucht, die sich in zwo Zellen theilet, von denen jede einen länglichten Saamen enthält.

Die Wurzeln dieser Art haben einen angenehmen süßlichten Geschmack, der mit einem gelinden Grade von Wärme und Schärfe verbunden ist. Sie werden von den Zuckerbäckern mit Zucker überzogen, und auf diese Weise zubereitet hält man sie bey Brust- und Lungenkrankheiten für ein dienliches Mittel. *)



*) Die Wurzeln sowohl als auch die junge Sprößlinge von dieser Pflanze werden im Frühlinge gekocht wie Spargel gegessen; sie sind eine schmackhafte nährende und gesunde Speise, welche gegen den Scorbut und Steinbeschwerden dienlich ist. A. d. Ueb.

ist sowohl in den Küchen als Apothecken bekannt genug. In den leztern bereitet man aus den Saamen ein wesentliches Oehl und ein spirituöses Wasser, welche beyde vortrefliche blähungstreibende Mittel abgeben. *)

12) CYPERVS esculentus. *Rush Nut. Linn.* Sp. pl. 67. — Cyperus rotundus esculentus angustifolius. *Bauh.* Pin. 14. — Fr. Souchet. — Arabische oder indianische Süßwurzel. Süsses Thrasi. Grasmandel. Erdmandel.

Diese Art wächset in Italien (auch in Frankreich, und in den Morgenländern) und ist eine perennirende Pflanze. Unmittelbar aus der Wurzel sprieſſen viel lange, dünne, grasförmige, dreyeckigte, scharf zugespitzte Blätter hervor, welche fast gänzlich aufrecht stehen und mit einer scharfen, der Länge nach auf dem Rücken des Blatts fortlaufenden Rippe versehen sind. Mitten unter diesen steigen verschiedne glatte dreyeckigte zween bis drey Fuß hohe Blumenstiele empor, deren jeder sich mit fünf schmalen horizontal ausgebreiteten Blättern endigt; aus dem Mittelpunkt der zulezt erwähnten Blätter erhebt sich eine Blumendolde, welche aus vier bis fünf freyen regelmäßig geordneten Rispen zusammengesezt ist, welche kleine spreuar-

*) Die zarten Blätter dieser Pflanze können mit zum Gemüse gekocht werden. — Die Saamen gebraucht man zu Theen, Suppen und zur Würzung einiger Arten von Gemüse; sezt sie zum Brod, zu Kuchen und Käse hinzu; überziehet sie mit Zucker und destillirt Branntwein darüber ab. Die Tartern trinken diese Saamen in der Milch. A. d. Ueb.

sprenartige Blumen tragen, die von beyden Seiten des Stengels dicht zusammengedrängt werden und drey Staubfäden und einen Staubweg enthalten.

Die Wurzel bestehet aus einer Zusammenhäufung von langen Fasern, wo sich in kleinen Zwischenräumen eyförmige Knollen, von der Größe der Muskatennüsse finden, welche äußerlich roth innwendig aber weiß aussehen und von einem festen Gewebe und einem festen Gewebe, und einem delikatern und annehmlicherm Geschmack sind, als wie die Kastanien. Man schätzet diese Wurzelknoten (so wohl roh als gekocht) in Italien und einigen Theilen von Deutschland sehr hoch, und es werden dieselben oft zum Nachtische gegessen. *)

13) DAVCVS carota. *The Carrot. Linn.* Sp. pl. 348. — Pastinaca tenuifolia sylvestris Dioscoridis. *Bauh.* Pin. 151. — Fr. Carotte. — Möhren. Gelbe Möhren. Morrüben.

Die Gartenmöhren sind zwar bekannt genug, indessen sind doch viele nicht davon unterrichtet, daß dieselben blos eine Spielart von den gemeinen oder wilden Möhren sind, welche sehr häufig auf unsern Feldern und an den Zäunen in England (auch in Deutschland) wild wachsen. Die wilden Möhren haben so wie die wilden Rüben einen sehr geringen Werth, weil ihre Wurzeln klein, zähe und faserigt sind; durch die

*) Die Pflanze läßt sich leicht durch ihre Wurzelknollen vermehren. Man nimmt solche nehmlich im Herbst aus der Erde, verwahret sie den Winter über an einem trocknen Orte, und setzt sie im Frühling in frische Erde. A. d. Ueb.

die Cultur aber werden dieselben groß und saftvoll, und sie bekommen einen angenehmen Geruch und Geschmack. Unterdessen sind sie jedoch auch in ihrem verbesserten Zustande, wenn sie sehr jung gegessen werden, schwer zu verdauen und verursachen Magendrücken und Blähungen. *)

In den Apothecken werden die Blumen und Saamen von den wilden Möhren aufbewahret. Die letzten sind ein kräftiges harntreibendes Mittel und haben in der Gelbsucht, Wassersucht und bey Steinbeschwerden oft sehr vortrefliche Dienste geleistet.

14) ERYNGIVM maritimum. *Sea Holly, Linn.* Sp. pl. 337. — Fr. Panicault de mer. — Seestrandsmannstreu.

Diese

*) Der Genuß derselben wird aber doch scorbutischen, scrophulösen, schwindsüchtigen und mit Steinbeschwerden behafteten Kranken als nützlich empfohlen, indem sie eröfnende, harntreibende, reinigende und nährende Eigenschaften besitzen. Der ausgepreßte und eingekochte Saft ist vorzüglich Kindern, die mit Würmern behaftet sind, auch solchen Personen dienlich, die an einem trocknen Husten leiden. Aus der Wurzel kann in theuren Zeiten ein ziemlich gutes und nahrhaftes Brod gebacken werden; und aus ihrem Safte läßt sich ein Syrup, Zucker und ein brennbarer Geist bereiten. Aus den Saamen wird mit dem wesentlichen Citronenoel, etwas Ambra und der gehörigen Menge Weingeist das sogenannte *Eau de Veſtale* verfertiget. — In einigen Ländern bereitet man aus der Wurzel und Saamen ein Kräuterbier, welches nicht unangenehm schmecket und blutreinigende und harntreibende Kräfte besitzt. — Die Wurzel und das Kraut der Languedockischen Möhre (*Daucus Gingidium Linn.*) sind ebenfalls eßbar, ob sie gleich einen etwas bitterlichen Geschmack haben. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wächset an den Seeküsten in verschiedenen Theilen von England. Sie ist perennirend und und hat eine lange, zähe, kriechende Wurzel, aus welcher einige rundlichte, gebogne, bläulichte und stachlichte Blätter kommen, auf langen Stielen stehen und meistens auf der Erde liegen. Der Stengel wird ohngefähr anderthalb Fuß hoch und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche an ihren Gelenken mit Blättern versehen sind, die den Wurzelblättern gleichen, nur daß solche kleiner ausfallen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfassen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in rundlichten, stachlichten Köpfen hervor, deren unterster Theil mit schmalen, stachlichten und sternförmig geordneten Blättern umgeben ist. Jede Blume bestehet aus fünf kleinen, länglichten, hellblauen Blumenblättern, welche fünf dünne Staubfäden und einen Staubweg einschliessen. Der Fruchtknoten wird zu einer ovalen Frucht, die sich in zwo Zellen theilet, von denen jede einen länglichten Saamen enthält.

Die Wurzeln dieser Art haben einen angenehmen süßlichten Geschmack, der mit einem gelinden Grade von Wärme und Schärfe verbunden ist. Sie werden von den Zuckerbäckern mit Zucker überzogen, und auf diese Weise zubereitet hält man sie bey Brust- und Lungenkrankheiten für ein dienliches Mittel. *)



*) Die Wurzeln sowohl als auch die junge Sprößlinge von dieser Pflanze werden im Frühlinge gekocht wie Spargel gegeßen; sie sind eine schmackhafte nährende und gesunde Speise, welche gegen den Scorbut und Steinbeschwerden dienlich ist. A. d. Ueb.

15) GUILANDINA Moringa. *Ceylon Guilandina. Linn.* Sp. pl. 546. — Lignum peregrinum aquam caeruleam reddens. *Bauh. Pin.* 416. — Fr. Bois nephretique. — **Grießholz. Blauer Sandel. Zeyloniſcher Oelnußbaum. Indianiſche Maulbeere.**

Das Grießholz wächſet in Aegypten, auf der Inſel Ceylon und der malabariſchen Küſte. Es iſt dieſes ein ſtrauchigter Baum und die einzige Art dieſer Gattung; welche mit keinen Dornen beſetzt iſt; die übrigen vier Arten hingegen ſind alle mit Dornen bewafnet. Der Baum, von dem wir hier reden, entſtehet mit einem ſtarken Stamm, welchen eine aſchfärbige Rinde überziehet, und wächſet bis auf zwanzig Fuß hoch. Die jungen Aeſte ſind mit einer grünen Rinde umgeben und an ihrem Urſprung mit dreyfachen Blättern oder Kleeblättern (Folia trifoliata) beſezt. Auf den Aeſten ſelbſt aber ſind dieſelben mehr zuſammengeſezt (decompoſita); ſie theilen ſich nehmlich in verſchiedne Abtheilungen ein, die ſich wiederum in noch kleinere abtheilen, davon jedes fünf Paar ovale Lappen hat und ſich mit einem einzelnen ungeraden oder ungepaarten endiget. Die Blätter haben eine leicht grüne Farbe und ſind an ihrer untern Seite ein wenig haarig. Die Blumen kommen an den Seitentheilen der Aeſte in dünnen Büſcheln hervor; ſie ſehen gelb aus, beſtehen aus einer ungleichen Anzahl von Blumenblättern, indem einige mit fünf andere aber mit zehn dergleichen Blättern gezieret ſind, und haben ihren Sitz in einem glokenförmigen Blumenkelche, welcher am Rande fünf gleiche Einſchnitte hat. Die Staubfäden, deren Anzahl ſich auf zehne beläuft, ſind pfriemenförmig und umgeben einen länglichten Fruchtknoten, welcher zu

einer

einer rautenförmigen Hülse (Pod) mit einer Zelle wird, die verschiedne harte und ovale Saamen in sich hält.

Die Wurzel ist dick und voller Knoten; wenn sie noch jung ist, so wird sie geschabt und von den dasigen Einwohnern auf eben die Weise und zu dem nehmlichen Endzweck benuzt, als wie wir den Meerrettig gebrauchen; denn es besizt die besagte Wurzel, so wie auch die Blumen, ebenfalls einen solchen stechenden Geschmack. *) — Das Holz dieses Baums giebt eine sehr schöne blaue Farbe.

16) HELIANTHVS tuberosus. *Ierusalem Artichocke. Linn.*. Sp. pl. 1277. — Helenium indicum tuberosum. *Bauh.* Pin. 277. — Fr. Taupinambours. Poire de terre. — Erdbirnen. Unterartischocken. Jerusalems Artischocken. Erdäpfel.

Die Erdbirnen kommen ursprünglich aus Brasilien, allein es sind dieselben schon seit langen Zeiten in unsern Gärten in England gezogen worden. Sie sind eine perennirende Pflanze, welche aus vielen runden

*) Auch die halbreifen Früchte werden ihres angenehmen, nicht scharfen Geschmacks wegen von den Indianern so wie auch die Blätter, nachdem sie mit Kalch- oder Salzwasser gekocht worden sind, als Gemüse oder mit Milch und Oel gedämpft, sehr gern gegessen. — Die Saamen der Früchte, welche durch ihre Schärfe heftiges Erbrechen und Purgiren erregen, geben durch das Auspreßen ein helles und dickes Oel welches unter dem Namen zeyloniſches Bennußoel (*Oleum Beben*) bekannt ist. — Aus der Wurzel wißen die Indianer eine Art von Dinte zu verfertigen. A. d. Ueb.

den, haarigten, steifen, acht bis zehn Fuß hohen Stengeln beſtehet, welche mit gelblichtgrünen, ovalen herzförmigen Blättern beſezt ſind, die einigermaſſen mit den Blättern der gemeinen Sonnenblume übereinkommen, und nur etwas ſchmäler ausfallen. Ich halte es für unnöthig eine genaue Beſchreibung davon hier abzufaſſen, weil die Gärtner ſelbige ſehr gut kennen; denn wenn ſie einmal gepflanzt iſt, ſo iſt es keine leichte Sache ſie wieder auszurotten. Die Wurzeln dieſer Pflanze haben einige Aehnlichkeit mit den Erdäpfeln oder Tartoffeln, allein ihr Geſchmack iſt ekelhafter und nähert ſich dem Geſchmack, den der Boden der Artiſchocken hat. Sie enthalten eine groſſe Menge von einem zähen und wäſſerichten Schleim, welcher Blähungen und ſchmerzhaftes Kneipen in den Gedärmen verurſacht, eine der vorzüglichſten Urſachen, warum ſie anjezt nicht mehr ſo häufig als wie ehedem gebauet werden.

17) IXIA chinenſis. *Spotted Ixia. Linn.* Sp. pl. p. 52. — Bermudiana, iridis folio maiori, flore croceo elegantèr punctato. *Kraus.* hort. 25. t. 25. — Fr. La Bermudienne. — Chineſiſcher Ehrenſchwertel. Chineſiſche Iria.

Es iſt dieſes eine perennirende und in Indien einheimiſche Pflanze. Ihre Wurzel iſt dick, fleiſchigt, mit Gelenken verſehen und faſerigt. Aus derſelben kömmt ein glatter mit Gelenken unterbrochener Stengel hervor, welcher ſpizige Blätter trägt, die beynahe einen Fuß lang und einen Zoll breit ſind; längſt auf denſelben laufen Furchen und ſie umfaſſen mit ihrer Grundfläche den Stengel. Etwas weiter hinauf theilet ſich der Stengel in zween Zweige, zwiſchen denen aus

Auf den Kornfeldern in Frankreich und Deutschland (auch in der Schweiz und Tartarey) wachsen die Erdnüsse wild, welche für den Landmann ein sehr beschwerliches Unkraut sind. Diese Pflanze ist perennirend; sie treibt einige von ihren Wurzeln sehr tief in die Erde, andere hingegen laufen schief nahe an der Oberfläche weg, und es sind solche mit dicken Knollen oder unregelmäßigen Knoten am Ende versehen. Aus der Mitte dieser Zusammenhäufung von Fasern entspringen verschiedne auf der Erde kriechende, drey bis vier Fuß lange Stengel, welche mit eyförmigen, paarweise an dem Stengel ansitzenden Blättern versehen sind; zwischen denselben ist eine Gabel (Cirrhus) befindlich. Die Blumen spriessen zwischen den Blättern und dem Stengel hervor, und es stehen ihrer drey bis viere auf einem langen Blumenstiel. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen, haben eine leichte purpurrothe Farbe und es folgen auf dieselben dünne gekrümmte Schoten, in denen kleine runde Saamen verborgen liegen.

In Holland wird diese Pflanze, ob sie gleich in Frankreich als Unkraut wächset, ihrer Wurzeln wegen gebauet, und zum Verkauf auf die Märkte geführet. Sie haben einen angenehmen und lieblichen Geschmack, der dem Geschmack der süssen Kastanien gar sehr gleichet. *)



*) Sie werden geschält; mit Salz abgekocht und wie Castanien gegessen, auch an das Fleisch gekocht; doch soll ihr Geschmack so gar angenehm nicht sehn. Man bedient sich ihrer in ehevaren Zeiten statt des Brodes; sie sind aber sehr blähend und stopfend. Diese Wurzeln sind eines der gewöhnlichsten Nahrungsmittel der Tartarn. — Aus den Blumen dieser Pflanze läßt sich ein Wasser destilliren, das seinem Geruch nach dem Rosenwasser beynahe gleich kömmt und statt desselben gebraucht werden kann. A. d. Ueb.

21) OROBUS tuberosus. *Heaths Peas. Linn.* Spec. plant. p. 1028. — Astragalus sylvaticus, foliis oblongis glabris. *Bauh.* Pin. 351. — Fr. Orobe. — **Falsches Süßholz. Knolligte Erven. Bergerbsen.**

Diese Pflanze wächset häufig in den Haiden in Schottland, desgleichen auch in ähnlichen Gegenden in einigen Theilen vom nördlichen England. *) Es ist dieses eine perennirendes Gewächs, dessen Wurzel mehr holzigt ist als die vorhergehende (n. 20.). Aus derselben bricht ein einfacher Stengel hervor, der ohngefähr die Höhe eines Fusses erreicht und mit gefiederten Blättern versehen ist, deren jedes insgemein aus zwo Paaren von länglicht eyförmigen, glatten, scharf zuspitzten Lappen zusammengesezt ist, und ganz unten an dem Stengel eine Art von dreyeckigtem Blattansatz hat, welcher den Stengel umfaßt. Aus den Gelenken am Stengel spriessen die Blumenstiele hervor, davon ein jeder drey bis vier Schmetterlingsblumen trägt, welche sich in ein dunkles Purpurroth verwandeln, ehe sie abfallen.

Die gekochten Wurzeln dieser Pflanze hält man für nahrhaft. Die Hochländer in Schottland schätzen dieselben sehr hoch; sie kauen sie, wie die Engländer den Taback und sie dienen denselben auf diese Art statt einer Mahlzeit: denn sie vermindern, da sie eine beruhigende und stillende (sedative) Eigenschaft besitzen, den Appetit und mäßigen die Empfindung des Hun-

*) Sie wächset fast in ganz Europa, die wärmern Länder ausgenommen, in Wäldern wild. A. d. Ueb.

Hunger; eine Wirkung, welche der Tabak ebenfalls hervorzubringen pfleget. *)

22) ORCHIS maſcula. *Male Orchis. Linn.* Spec. plant. 1333. — Orchis foliis ſeſſilibus non maculatis. *Bauh.* Pin. 81. — Fr. Couillon de chien. — Knabenkraut, Ragwurzel. Männliches Knabenkraut.

Dieſe Orchisart iſt in Gehölzen, auf Wieſen und Triften in England ſehr gemein. Die gepülverten Wurzeln davon ſollen dasjenige ſeyn, was man in den Apotheken unter dem Namen Saleb oder Salab verkauft. Es iſt jedoch ſo viel gewiß, daß die Apotheker dieſe Wurzeln aus der Türkey ziehen. Die Blumen der mehreſten Pflanzen dieſer Gattung werden von den Landleuten in England ohne Unterſchied Guckgucksblumen (*Cuckooflower*) genennt. Ob man gleich behauptet hat, daß der Salep einzig und allein die Wurzel des männlichen Knabenkrauts (*Orchis maſcula, Linn.*) ſey, ſo ſind doch die Wurzeln von dem gemeinen Knabenkraut (*Orchis morio, L.*) und einigen andern Arten dieſer Gattung **) eben ſo gut



*) Auch werden ſie in Schottland als ein Arzneymittel gegen Bruſtkrankheiten gebraucht. A. d. Ueb.

**) Coſte und Willemet (ſ. Samml. zum Gebrauche praktiſcher Aerzte B. IV. S. 494) verſichern, daß alle Arten der Wurzel des Knabenkrauts zur Bereitung des Salabs dienen; daß aber die *Orchis maſcula*; *O. Morio*; *O. maculata*; *O. latifolia*; *O. militaris* und *O. pyramidalis* um deswillen vorzüglich zu dieſem Behuf zu wählen ſind, weil ſolche am gemeinſten ſind und nicht den ſtinkenden Bocksgeruch der übrigen Arten haben. — In Schweden iſt die *Orchis ſambucina* in den Apothecken zu haben. S. Bergius Mat med. p. 713. A. d. Ueb.

zu gebrauchen, wie ich dieses aus meiner eigenen Erfahrung versichern kann; es würde daher ganz unnöthig seyn, wenn ich von der *Orchis mascula* ins Besondere hier eine Beschreibung abfassen wollte. Da die meisten Landleute die erwähnten Pflanzen unter dem oben angeführten Namen kennen, so wäre es allerdings der Mühe werth, daß sie ihre Kinder anhielten, die Wurzeln davon zum Verkauf zu sammeln. Obgleich dieselben zwar nicht so groß als wie die ausländischen sind, so sind sie doch eben so gut, und da sie sonderordentlich häufig wachsen, so könnte eine hinreichende Menge davon jährlich zu unserm eignen Gebrauch zusammengebracht und also den armen Leuten eine neue Art von Beschäftigung gegeben werden. Die beste Zeit zur Ausgrabung dieser Wurzeln ist alsdenn vorhanden, wenn die Saamen beynahe reif sind, dann sodann haben die jungen knolligten Wurzeln ihr völliges Wachsthum erreicht. (S. J. Moult Philosoph. Transact. Vol. LIX. p. 2.) Die ganze Mühe sie zuzubereiten bestehet darinnen, daß man sie, wenn sie frisch gegraben sind, ohngefähr eine halbe Minute lang in siedend heisses Wasser legt, sodann heraus nimmt und die äussere Haut abschälet. Ist dieses geschehen, so werden sie auf blecherne Platten geschüttet, und acht bis zehn Minuten lang, nach Beschaffenheit der Grösse der Wurzeln, in einen erhitzten Ofen gesetzt. Hierauf nimmt man sie aus dem Ofen heraus, setzt sie auf denselben und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sie trocken genug sind, daß man sie zu Pulver stoßen kann.

Der Salep wird von den Türken für ein Stärkungsmittel gehalten und bey uns in Abzehrungen, galligten Colicken und allen denjenigen Krankheiten empfohlen, die von einer Schärfe der Säfte abstammen. Einige machen diese Wurzeln mit Zucker ein,

ein, welche auf diese Art bereitet sehr gut zu geniessen sind, und gegen den Husten und das Wundwerden im Halse mit gutem Erfolg gebraucht werden können. *)

23) PASTINACA sativa. *The Parsnep. Linn.* Sp. pl. 376. — Pastinaca sylvestris latifolia. *Bauh.* Pin. 155. — Fr. Panais. — Pastinack. Pasternat Palsternack. Hammelsmöhren. Pastinackwurzeln.

Die Pastinackpflanze findet man auf Hügeln und auf den Rainen der Felder wild wachsen. Sie unterscheidet sich von dem Gartenpastinack blos durch die Grösse ihrer Wurzeln und durch die auf den Blättern befindlichen Haare; denn die in Gärten gezognen haben grössere und fleischigtere Wurzeln und glättere Blätter. Die in Gärten gezognen Pastinackwurzeln scheinen allen in England wachsenden Wurzeln den Vorzug streitig zu machen, indem sie dem Geschmack der meisten Personen sehr angenehm, leicht zu verdauen und eine sehr nahrhafte Speise sind. In den nördlichen Theilen von Irland machen die armen Leute aus diesen Wurzeln eine Art von Bier; sie stoßen nehmlich selbige und kochen sie mit Hopfen ab und lassen

 sodann

*) Die Türken und Persianer machen aus ihren Salepwurzeln mit Honig und Ingwer ein Getränk, welches sie auch Salep nennen; sie trinken es warm und halten es für ein zur Liebe reitzendes Mittel. Burbaum Plantar. min. cognit. Centur. 5. Petrop. 1779. p. 5. — Siehe auch A. J. Retzius Versuche mit schwedischen Salap (schwed. Abh. B. 26. S. 151.) und G. Lund's Versuche mit dem schwedischen Salap und P. J. Bergius Bemerk. vom morgenländischen und schwedischen Salep, in den schwed. Abh. B. 33. S. 305 und 314. A. d. Ueb.

[illegible] Die Saamen des wilden Paſtinacks ſind etwas aromatiſch und [illegible] den Apothecken aufbehalten. *)

24) RAPHANUS ſativus. *The Radish. Linn.* Spec. plant. p. 935. — Raphanus minor oblongus. *Bauh.* Pin. 96. — Fr. Radis. Raifort. — Rättig.

Dieſe Pflanze iſt urſprünglich aus China zu uns gebracht worden. Durch Hülfe der Cultur giebt es anjezt in

*) Die Paſternackwurzeln werden bisweilen mit der Wurzel vom Waſſerſchierling und Hundspeterſilie verwechſelt; dieſe letztern ſind giftige Wurzeln und der Genuß derſelben mit gefährlichen, ja tödtlichen Folgen verknüpft. Die Wurzel vom Paſternack iſt ſpindelförmig geſtaltet und kleiner als wie die vom Waſſerſchierling, (Cicuta virosa *Linn.*) Der Geruch der ganzen Pflanze iſt angenehm und gewürzhaft, die Blätter derſelben ſind nicht ſo fein zertheilt, die Blumendolden ſind mit keiner Hülle verſehen und die Blumenkrone hat eine gelbe Farbe. — Die Hundspeterſilie (Aethuſa Cynapium *Linn.*) hat eine ganz dünne Wurzel ohne einen merklichen Geruch; die Blätter ſind glatt glänzend, fein und dreymal eingeſchnitten; die Blumendolden ſind kleiner und mit einer Hülle verſehen; die Blumenkrone iſt weiß und die Saamen ſind kugelrund. — Auch die alten Paſtinackwurzeln ſollen giftige Eigenſchaften beſitzen, wovon Murray Appar. medicam. T. I. p. 284. einige Schriftſteller anführet; ſiehe auch Weilards vermiſchte Schriften B. I. S. 76. Die zarten Paſtinackblätter werden von den Ruſſen als Gemüſe genoſſen. Die durch die Gährung erweichten Stengel dieſer Pflanze ſollen ein gutes Eſſen abgeben. Aus den mit kochendem Waſſer aufgegoßnen Stengeln bereitet ſich das arme Volk in den nördlichen Ländern ein ſäuerliches Getränk. A. d. Ueb.

in den Küchen verschiedene Spielarten haben; denn ausser dem langwurzlichten schwarzen spanischen Rettig haben wir noch zwo oder mehrere Arten mit runden Wurzeln. Die Rettige enthalten eine grosse Menge von einem fast unschmackhaften wässerichten Safte, welcher leicht Blähungen erzeuget. Die äussere Haut des Rettigs hat einen starken stechenden Geschmack,



*) Die gewöhnlichsten Spielarten sind: der Royllrettig oder Kanntrettig (Raphanus sativus *Linn.* Var. *β.* — Raphanus niger *Bauh.* Pin. 96. Fr. Ramenas oder Rammelas), welcher groß ist, auf der äussern Fläche der Wurzel schwärzlicht aussiehet und einen scharfen Geschmack hat. — Der Sommerrettig (Raphanus orbicularis major et rotundus *Bauh.* Pin. 96. *Linn* Var. *α.*) oder Wasserrettig ist der grosse, weiße, knolligte Rettig, welcher ebenfalls scharf ist, jedoch nicht so sehr als die vorerwähnte Sorte. — Die Radieschen, Monatsradieschen, Forellenradiesse, Raphanellen (Raphanus minor oblongus C. *B.* Pin. 96.) sind die kleinen weißen zuweilen ins purpurrothe fallende Wurzeln, welche eine gelinde Schärfe und einen erfrischenden Geschmack haben. — Eine andere Varietät ist der corinthische Rettig oder der Rettig über der Erde (Raphanus sativus gongylodes *B. Bergii* s. in den schwed. Abh. B. 29. S. 131.) dessen Wurzel, fast wie bey den Kohlrabi, über der Erde wächset, und der einen angenehmen Geschmack hat und eine beträchtliche Größe erreicht. — Der chinesische Oelsaamen (Raphanus chinensis annuus oleiferus; *Linn.* Var. *γ.*) ist ebenfalls ein Rettig mit ganz kleinen nicht eßbaren Wurzeln, aus dessen Saamen aber die Chineser ein Oel preßen, dessen sie sich zu den Speisen und zum Brennen bedienen. Den Rauch fangen sie in Trichtern über den Lampen als Ruß auf, den sie zu ihrer Tusche gebrauchen (S. Schwed. Abhandl. B. 26. S. 335.) A. d. Ueb.

welche [illegible] nicht abgeschälet werden sollte, da sie den wässerichten Saft gar sehr verbessert.

Die gekochten Rettige werden kaum von dem Spargel übertroffen. Zu diesem Endzweck sollte man sie vielmehr jung und frisch nehmen und auf die nehmliche Art als wie den Spargel zurichten. Sie bedürfen einer langen, mehrentheils einer Stunde Zeit, ehe sie weich kochen. *)

25. SCORZONERA hispanica. *Vipers's Gras. Linn.* Sp. pl. p. 1112. — Scorzonera latifolia sinuata. *Bauh.* Pin. 275. — Fr. Scorsonere. Salsifi. Cercifi d'Espagne. — Scorzonere. Salsifi. Schlangenwurzel. Schlangengras.

Spanien und Sibirien sind die Geburtsörter der Scorzonere. Es ist dieses eine perennirende Pflanze, welche eine zapfenförmige, eines Fingers ohngefähr dicke Wurzel hat, welche äusserlich schwärzlich, innwendig aber weißlicht aussiehet, einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack hat und so wie die ganze Pflanze mit einem milchigten Säfte erfüllt ist. Die erstern oder Wurzelblätter sind groß, an ihren Rändern buchtig (sinuata) und sie endigen sich in eine lange Spitze. Unter diesen Blättern erhebt sich der Sten-

*) Bey uns in Deutschland werden sie meistens roh mit Salze gegessen. Bey schleimichten Krankheiten wird bisweilen der mit Honig vermischte frisch ausgedrückte Rettigsaft mit Nutzen gebraucht. Man bereitet aus dem Rettig mit Honig einen Wein. — Sezt man die frühen Sommerrettige in einen Keller in Sand, so treiben sie weiße Keime, die als Sallat zugerichtet werden können. A. d. Ueb.

Stengel bis zu einer Höhe von beinahe drey Fuß. Dieser ist glatt, gegen seine Spitze zu in viele Zweige getheilet und mit langen schmalen Blättern unregelmäßig besezt, welche mit ihrer Grundfläche den Stengel zum Theil umfassen. Ein jeder Zweig des Stengels endiget sich mit einem langen schuppigten Blumenkopfe, welcher aus vielen schmalen, zungenförmigen, kleinen Zwitterblumen zusammengesezt ist, von denen eine über der andern liegt und die von einer glänzend gelben Farbe sind, die in etwas dem gelben Bocksbart (Tragopogon) gleichet. Auf die kleinen Blumen folgen länglichte, weißlichte, rauche und mit einer federigten Wolle umgebene Saamen.

Die Scorzonerenwurzel ist nicht blos ein Gegenstand der Kochkunst, sondern es wird dieselbe auch so wie die Mannstreuwurzel (Eryngium) mit Zucker eingemacht. *) Ehedem hielt man sie für ein gutes giftreibendes Mittel und man rühmte sie sehr zur Stärkung des Magens und zur Beförderung der Absonderung der Säfte. Den Saft davon hat man als ein Gegengift gegen den Biß der Ottern empfohlen, weswegen auch die Pflanze den Namen Schlangengras erhalten hat **)



*) Die gebrannte Scorzonerenwurzel wird auch als Coffee, entweder allein oder mit wahrem Coffee vermischt, getrunken. — Die getröcknete Wurzel giebt ein Mehl zum Brodbacken. A. d. Ueb.

**) Zum mediciniſchen Gebrauch wird vorzüglich die niedrige Scorzonere (*Scorzonera humilis Linn.*) empfohlen, aus welcher ebenfalls, wenn ſie getrocknet und zu Pulver gerieben wird, Brod gebacken werden kann. Auſſerdem werden auch die zarten Wurzeln derſelben wie Paſtinack gekocht. — Von der bitztern

26) Sium Sisarum. *Sisarum. Linn.* Sp. pl. 361. — Sisarum germanorum. *Bauh.* Pin. 155. — Fr. Chervi. Racine sucrée. — Zuckerwurzel.

Diese Pflanze kömmt ursprünglich aus China, sie ist jedoch seit langer Zeit in den mehresten Gegenden von Europa, insonderheit aber in Deutschland, gebauet worden. Die Wurzel derselben bestehet aus einem Bündel von fleischigten Fasern, deren jede ohngefähr eines Fingers dick, jedoch sehr uneben ist; sie ist mit einer weißlichten rauhen Rinde überzogen und enthält ein hartes Mark, welches in der Mitte derselben durchläuft. Mitten aus diesem Bündel von Fasern entspringen verschiedne gefiederte Blätter, deren jedes aus zwey bis drey Paaren von langen gezähnten Lappen bestehet und sich mit einem ungeraden oder ungepaarten Blatte endiget. Der Stengel steiget ohngefähr zween Fuß in die Höhe, ist an den Gelenken mit Blättern besezt und theilet sich nach der Spitze zu in Zweige, von denen sich ein jeder mit einer Dolde von kleinen weissen Blumen endiget, auf welche gestreifte Saamen folgen, welche den Petersiliensaamen ähnlich sind.

Die Zuckerwurzeln kommen den Pastinackwurzeln sowohl ihres angenehmen Geschmacks als ihren nährenden Eigenschaften nach am nächsten. Sie sind noch süsser als wie der Pastinack, und also einigen Personen nicht ganz so angenehm.*)

Es

tern Scorzonere (*Scorzonera picroides Linn.* Fr. Crepis) werden die Blätter zu Montpellier ans Gemüse gekocht und auch als Sallat gegessen. A. d. Ueb.

*) Die Wurzeln dieser Pflanze können roh und auch als Sallat gegessen werden. Gemeiniglich aber bedient

Es haben vielfältige Versuche, welche mit dieser sowohl als auch mit einigen andern Pflanzen angestellt worden sind, offenbar gezeiget, daß die Natur den Zucker nicht blos auf Indien eingeschränkt, sondern denselben auch in die Mischung vieler europäischen Pflanzen reichlich vertheilet habe, und daß man aus diesen Pflanzen durch eine schickliche Behandlung einen Zucker von gleicher Güte und vielleicht auch bey nahe in einer eben so großen Menge als aus dem Zuckerrohre ziehen könnte. Marggraf, der geschickte Scheidekünstler, hat einige Versuche mitgetheilet, welche er mit den Wurzeln von der Bete und der Zuckerwurzel in der Absicht anstellte, um aus denselben dieses wichtige Product zu erhalten. Da er fand, daß die letztere den Zucker in der größten Menge in sich hielt, und dieses folglich eine wissenswürdige und wichtige Sache ist, so will ich seinen Proceß, so kurz als es der Gegenstand zuläßt, hier mit einrücken.

Der erwähnte Scheidekünstler nahm eine Menge frischer, gut gereinigter und in kleine Stücken zerschnittener Zuckerwurzeln, ließ solche zu einem Brey in einem eisernen Mörsel stossen, in einen leinenen Sack einbinden, unter eine Presse bringen, und so lange pressen, bis kein Saft weiter herauskam. Er goß sodann Wasser auf die nehmlichen zu Brey gestossenen Wurzeln, brachte sie zum zweyten Male in einen Sack in die Presse und ließ sie als wie zuvor auspressen. Der durch

dient man sich derselben zu Suppen, weil sie so zart sind, daß sie durch das Kochen leicht zergehen und ihren gewürzhaften Geschmack verlieren. Man nimmt sie auch mit unter die Kräuterbouillons. — Die Wurzeln sind alsdenn am besten, wenn sie gegraben werden, ehe die Stengel hervorsprießen. A. d. Ueb.

durch diese Behandlung erhaltene Saft wurde acht bis vierzig Stunden lang an einen kühlen Ort gesetzt, worauf derselbe sich abklärte und auf dem Boden des Gefässes, worinnen er enthalten war, eine mehlichte Substanz absetzte. Nachdem sich der Bodensatz auf diese Weise gesammlet hatte, so goß Marggraf die abgeklärte Feuchtigkeit durch ein feines leinenes Tuch in ein anderes Gefäß. Er schlug in diesen durchgeseihten Saft das Weisse von einigen Eyern, und ließ sodann alles zusammen in einer kupfernen Pfanne kochen, schäumte es oft und so lange ab, bis keine Unreinigkeiten auf der Oberfläche mehr zum Vorschein kammen, sondern der Saft so durchsichtig wurde als der reineste und kläreste Wein. Hierauf kochte er diesen Saft von neuem in einer kleinen Pfanne, bis ein beträchtlicher Theil davon abgedünstet war, und diese Behandlung wurde so lange fortgesetzt, bis der anfänglich so dünne Saft die Consistenz des gemeinen Syrups erlangte. Nach vollendetem Kochen setzte dieser Verfasser den verdickten Saft sechs Monate lang an einen warmen Ort, nach welcher Zeit der Zucker an den Seiten des Gefässes in Crystallen angeschossen war.

Marggrafs nächste und wichtigste Beschäftigung war die Absonderung und Reinigung dieses Zuckers. Um deswillen setzte er das Gefäß in warmes Wasser, um dadurch die Zähigkeit des Safts zu brechen und denselben flüßiger zu machen. Hierauf goß er die ganze Masse in ein irrdnes Gefäß, welches eine weite Mündung und einen engen Boden hatte und mit Löchern durchbohret war, setzte dieses Gefäß in einen andern Topf und stellte beides eine Zeitlang in eine mäßige Wärme. Durch diese Vorrichtung senkte sich der flüßige Theil allmählig durch die Löcher des erstern Gefässes in das zweyte und es blieben die Crystallen in dem

dem erstern zurück. Der auf diese Art erhaltene Zucker war grob und schmierig; um denselben nun reiner zu machen, wickelte er ihn in ein Stück Löschpapier ein, und drückte ihn gelinde mit seiner Hand, wodurch das Papier viel von der zähen, dem Zucker anhängenden Feuchtigkeit in sich sog und also derselbe reiner wurde. Nachdem er den Zucker nunmehr von den gröbsten Unreinigkeiten befreyet hatte, so kochte er solchen mit Kalchwasser bis er sich in Fäden zog; er nahm ihn hierauf vom Feuer weg und rührte solchen so lange bis er beynahe kalt war, und sodann goß er ihn in ein kegelförmiges irrdnes Gefäße, welches er mit Holz verstopft hatte. Dieses sezte er in ein anderes Gefäß, so wie er zuvor gethan hatte, worauf nach ohngefähr acht Tagen der Syrup durch das erstere Gefäß gänzlich durchgetröpfelt war und die Crystallen zurückgelassen hatte. Der Verfasser reinigte dieselben noch mehr als wie das erstemal mit Löschpapier, und erhielt eine Parthie feinen Zucker, der an Güte dem besten aus dem Zuckerrohre bereiteten gleich kam. Das Flüßige, welches sich in dem leztern Gefäße gesammlet hatte, besaß alle Eigenschaften des gemeinen Melassenzuckers.

Man muß zwar bekennen, daß dieser von Margraf vorgenommene Proceß, den Zucker aus Pflanzen auszuziehen, sowohl langsam als mühsam ist: demohngeachtet aber zeigt doch derselbe, wie häufig einige unserer Vegetabilien mit einem zuckerartigen Salze versehen sind, welches man durch eine eigne Behandlung oder durch eine besondere Vorrichtung die derjenigen ähnlich ist, die man bey der Bearbeitung des Zuckerrohrs anwendet, aus denselben in grosser Menge ziehen könnte, und daß, wenn wir in der Folge jemals dieses ausländischen wichtigen Artikels gänzlich beraubt werden sollten, doch die Mit-

tel

tel, uns Zucker zu verſchaffen, in unſerm eignen Lande vorhanden ſind. — Eben dieſer Scheidekünſtler zog durch einen kürzern, jedoch koſtbaren Proceß, noch aus verſchiednen andern Wurzeln als z. B. aus Möhren, Paſtinackwurzeln u. ſ. w. einen Zucker. Von dem, der er aus der Bete und der Zuckerwurzel erhielt, giebt er die Menge derſelben folgendergeſtalt an:

Ein halbes Pfund von der Wurzel der weiſſen Bete gab eine halbe Unze einen Zucker.

— Ein halbes Pfund von der Wurzel der rothen Bete, gab eine Unze und zwey Quentchen reinen Zucker.

— Ein halbes Pfund von der Zuckerwurzel gab anderthalb Unzen reinen Zucker.

Der beſte Zucker unter dieſen Arten, war der, den er aus den weiſſen Bete erhielt; dieſem kam der aus der Zuckerwurzel an Güte am nächſten; und der aus der rothen Bete bereitete Zucker war unter dieſen Arten die ſchlechteſte.

27) LILIVM Martagon. *Martagon Lily. Linn.* Spec. pl. 435. — Fr. Lis ſauvage. Martagon. — Wilde Goldwurzel. Türkiſcher Bund. Knollilie. Rothe Berglilie.

TVLIPA Gesneriana. *Common Tulip. Linn.* Spec. pl. 435. — Fr. Tulipe. — Gemeine Tulpe. Tulipan.

Ich handele dieſe beyden Pflanzen hier zugleich mit einander ab, weil ich von demſelben in einem Abſchnitt bequem reden kann. Die erſtere iſt in Ungarn und einigen Gegenden von Sibirien einheimiſch, die letztere aber wächſet in klein Aſien wild. Nach dem Linné machet die Goldwurzel (Lilium Martagon) einen Theil der täglichen Nahrungsmittel der Sibi-

rier

ßer *) aus, und die Tulpenwürzeln werden in verſchiedenen Theilen von Italien gegeſſen. **) Es kann dieſes allerdings denenjenigen befremdend ſeyn, welche nie gehört haben, daß man von denſelben einen Gebrauch mache; allein es giebt noch verſchiedne andere (knollige) Wurzeln, deren man ſich ehedem zur Speiſe bediente, die aber anjezt gänzlich vernachläßiget werden. — Einige Arten von der Feld- oder Ackerzwiebel (Ornithogalum) gereichten an ſolchen Orten, wo ſie wild wachſen, dem ärmern Volke zu einer beſtändigen Speiſe und man hielt insbeſondere die breitblättrichte Art (Ornithogalum latifolium) für ein vortreffliches Gerichte. ***) Ich glaube, es könnten ſehr viele knollige Wurzeln aus der Klaſſe der Pflanzen mit ſechs Staubbeuteln (Hexandria) mit Sicherheit und Vortheil, und zwar zumal ſolche, unter die Nahrungsmittel aufgenommen werden, die wenig Geruch und Geſchmack haben, weil der groſſe Lehrer der Naturgeſchichte, der Ritter Linné, den Satz als eine Regel annimmt, daß dieſen-

*) Die Kamtſchatkiſche Lilie oder Saranna (*Lilium kamſchatenſe Linn.*) hat zwar einen ſcharfen und brennenden Geſchmack, ſie wird aber doch von den Kamtſchadälen, nachdem ſie im Herbſt ausgegraben, an der Sonne getrocknet und gekocht worden iſt, gegeßen. (S. Gmelin Flor. ſibir. Tom. I. p. 40). A. d. Ueb.

**) Die gekochten, mit Oel und Pfeffer gewürzten Zwiebeln von der kleinen oder wilden Tulpe (*Tulipa ſylveſtris Linn.*) ſind, nach Parkinſon, ebenfalls eine geſunde und ſchmackhafte Speiſe. A. d. Ueb.

***) Auch die gelbe Ackerzwiebel, gelbe Vogelmilch, Ziegenlauch (*Ornithogalum luteum Linn.*) wird zur Zeit der Theurung von armen Leuten aufgeſucht und gegeßen. Die Wurzeln derſelben werden gepülvert mit ins Brod gebacken. A. d. Ueb.

diejenigen Pflanzen, welche weder den Gaumen noch die Werkzeuge des Geruchs angreifen, an und für ſich unſchädliche Eigenſchaften beſitzen; und im Gegentheil, daß diejenigen Vegetabilien, welche dieſe beyden Sinnenwerkzeuge unmittelbar angreifen, als giftig und gefährlich verworfen werden ſollten. Den erſten Theil der angeführten Regel beſtätiget die tägliche Erfahrung, denn es enthalten alle die zum menſchlichen Unterhalt für beſtändig eingeführte Getraidearten, auch ſo gar in ihrem rohen Zuſtande, nichts, daß einem von den beyden Sinnenwerkzeugen auffallend iſt. Und was die Wurzeln anbelangt, ſo finden wir in dem Geruch oder Geſchmack der rohen Rüben, Paſtinackwurzeln, Erdäpfeln und andern, nichts Unangenehmes und es ſind ſolche, wenn ſie zugerichtet ſind, ſo wohl eine angenehme als auch eine nahrhafte Speiſe. In Anſehung des zweyten Theils der oben erwähnten Regel, glaube ich die Meinung des Linné ſey ſo zu erklären, daß nehmlich ſolche Pflanzen, welche auf die beſagten Sinnenwerkzeuge einen ſehr widrigen Eindruck machen, zu einem beſtändigen Nahrungsmittel untauglich ſind; denn, wenn dieſer Naturforſcher behauptet, ſie dürfen ganz und gar nicht gegeſſen werden, ſo zeiget uns die Erfahrung hiervon das Gegentheil. Die Zwiebeln, der Knoblauch und viele andere mehr, deren Geruch einigen Perſonen zuwider iſt, werden mit unter als Speiſen genoſſen und man findet im Ganzen genommen, daß ſie geſund ſind. Die Wurzeln von der Kayſerkrone (Corona imperialis) haben einen ſehr eckelhaften Geruch, demohngeachtet werden dieſelben (bey uns) häufig an die Suppen gekocht, ohne daß ſie den Suppen irgend eine ſchädliche Eigenſchaft mittheilen ſollten, welche bey der Menge, in welcher ſie hinzugethan werden, bemerkbar iſt. Indeſſen beweiſet dieſes jedoch keines-

weges,

wegen, daß ſie im Ganzen genommen mit Sicherheit gegeſſen werden könnten.

28) TRAGOPOGON pratenſe. *Yellow Goatsbeard. Linn.* Sp. pl. p. 1109. — Tragopogon pratenſe luteum maius. *Bauh.* Pin. 274. — Fr. Serſifi. Barbe de bouc. — Gelber Bocksbart. Wilde Haberwurzel. Morgenſtern. Wieſenbocksbart. Wilde Scorzonere.

Dieſe Pflanze, welche zwey Jahre dauert, wächſet ſehr häufig an den Rainen und Furchen unſerer Kornfelder. Ihre Wurzel iſt zapfenförmig; aus derſelben kommen einige wenige ſchmale, grasförmige Blätter hervor, die ſich ſpitzig endigen und doppelt zuſammenfalten, ſo daß ihre Ränder beynahe zuſammenſtoſſen. Der Stengel ſteiget über anderthalb Fuß in die Höhe; er iſt an ſeinen Gelenken mit Blättern beſetzt, die den Wurzelblättern gleichen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfaſſen. Nahe an der Spitze theilet ſich bisweilen der Stengel in zween oder drey Zweige, deren jeder ſich mit einer langen grünen kegelförmigen Knospe endiget, welche bey ihrem Aufplatzen ſich horizontal ausbreitet, und viele gelbe zungenförmige kleine Zwitterblumen entwickelt, die an ihren Spitzen fünf Einſchnitte haben und über einander wie Dachziegel liegen. Sie ſind beynahe ſo lang als wie die Strahlen am Umkreiſe, und es folgen auf dieſelben länglichte zugeſpitzte Saamen, welche mit einer langen federigten Wolle beſetzt ſind, ſo daß das Ganze eine regelmäßige Kugel bildet, deren Durchmeſſer zween bis drey Zoll beträgt.

Die Landleute in England kennen diese Pflanze unter dem Namen *Go to bed at noon* oder *Sleep at noon* (Gehe zu Mittag zu Bette oder ein Mittagsschläfer); ein Name, der ihr ihrer besondern Eigenschaft wegen beygelegt worden ist, weil sich die Blumen derselben zu Mittag von freyen Stücken schliessen. Die Landleute graben die jungen Wurzeln aus, und richten sie so zu als wie die Pastinackwurzeln, denen sie jedoch die Bocksbartwurzeln vorzuziehen pflegen. *)

29) TRAGOPOGON porrifolium. *Purple Goats-beard. Linn.* Spec. plant. p. 1110. — Tragopogon purpureo-caeruleum, porri folio, quod Arrefi vulgo. — *Baub.* Pin. 274. — Fr. Serfifi des pauvres. Salfifi commun. — Haberwurzel. Blaue Haberwurzel. Artisi.

Dieses ist ebenfalls eine zwey Jahr daurende Pflanze, welche in Cornwall und einigen andern Gegenden Englands wild wächset. Sie ist viel gröſſer als wie die vorige Art, und ihre Blätter gleichen einigermaassen den Blättern der Laucharten; allein die Farbe derselben fällt lichtgrau aus, und auf jedem Blatte läuft der Länge nach durch die Mitte desselben eine weisse Linie. Der Stengel endiget sich mit einer grossen, schönen purpurfarbnen Blume, deren Stralen am Umkreise viel länger sind, als die Blumen der Scheibe. Gleich unter der Blume schwillt der Stengel dergestalt auf, daß er dicker wird als an den andern Theilen.

Diese

*) Die Wurzeln und zarten Stengel können auch roh gegessen werden. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wird in den Gärten in England unter dem Namen Salsifi oder Salsafy gezogen, und die Wurzeln derselben werden auf mancherley Art zubereitet und roh und gekocht genossen. Sie sind schmackhaft und geben eine gute Nahrung. Ob aber gleich diese Art anjetzt sehr geschätzet wird, so verdienen doch die Wurzeln von dem gemeinen gelben Bocksbart (Tragopogon pratense n. 28.) vor dieser den Vorzug.

# Zweytes Hauptſtück.

## Eßbare Wurzelſproſſen, Stengel, Sprößlinge und Marck der Pflanzen.

### Erſter Abſchnitt.

### Die erſten Wurzelſproſſen und Stengel.

1) Aſparagus officinalis. *Aſparagus, Sperget.* — Fr. Asperge. — Spargel. Wilder Wieſenſpargel. Waldſpargel.

2) Anethum azoricum. *Sweet Azorian Fennel.* — Fr. Fenouil ſucré. — Azoriſcher Fenchel.

3) Angelica Archangelica. *Angelica.* — Fr. Angelique. — Angelick. Bruſtwurzel. Engelwurzel.

4) Arctium Lappa. *Common Burdock.* — Fr. Bardane. Glouteron. — Gemeine groſſe Klette. Hopfenklette. Klettendiſtel.

5) Aſclepias ſyriaca. *Greater ſyrian Dogsbane.* — Fr. Ouatier. Houatte de Syrie. La Soyeuſe. — Seidenpflanze. Aegyptiſcher Hundskohl.

6) Apium graveolens. *Smallage.* — Fr. Ache. Apium. Perſil des marais. — Wilder Eppich. Waſſereppich.

— — dulce. *Garden Callery.* Fr. Celeri. — Selleria.

7) Cam-

7) Campanula pentagonia. *Thracian Bell-flower.* Fr. Campanule de Thrace. — Fünfeckigte Glockenblume.

8) Cynara Cardunculus. *Cardoon*, or *Chardoon.* — Fr. Cardon de Tours epineux. — Cardonen. Spaniſche Carden.

9) Carduus Marianus. *Milk Thiſtle.* — Fr. Chardon Marie. Chardon laité. — Mariendiſtel. Milchdiſtel. Silberdiſtel.

10) Cnicus cernuus. *Siberian notting Cnicus.* — Niedergebognes Krazkraut.

11) Chenopodium bonus Henricus. *Engliſh Mercury.* — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. Wilder Feldſpinat.

12) Conuoluulus Soldanella. *Sea Bindweed.* — Fr. Soldanelle. Chou marin. — Meerwinde. Meerkohl.

13) Cucubalus Behen. *Spatling Poppy.* — Fr. Been blanc. — Weiſſer Wiederſtoß. Schachtkraut.

14) Epilobium anguſtifolium. *Roſebay Willowherb.* — Fr. Neriette. — Weidenröslein. Franzöſiſche Weide.

15) Humulus Lupulus. *Wild Hops.* — Fr. Houblon. — Hopfen.

16) Onopordon Acanthium. *Cotton thiſtle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. — Weiſſe Wegdiſtel. Gemeine Zellblume. Krebsdiſtel.

17) Rheum Rhaponticum. *Rhapontick Rhubarb.* — Fr. Rhapontic. — Gemeine Rhapontick. Thraciſche Rhabarbar.

18) Smyrnium Olusatrum. *Common Alexanders.* — Fr. Maceron. — Smyrnenkraut. Alexandrische Peterſilie.

19) Smyrnium perfoliatum. *Round-leaved Alexanders.* — Fr. Maceron de Créte. — Rundblättriges Smyrnenkraut.

20) Saccharum officinarum. *Sugar-cane.* — Fr. Sucre. Cane de Sucre. — Zuckerrohr. Zuckerpflanze.

21) Sonchus alpinus. *Mountain Sow-thiſtle.* — Fr. Laiteron de montagne. — Berggänſediſtel. Waldmohn.

22) Tamus communis, *Black Briony.* — Fr. Sceau de Notre Dame, Couleuvrée ſauvage. — Schwarze Strickwurzel. Gemeine Schmeerwurzel.

23) Tragopogon pratenſe, *Yellow Goats-beard.* — Fr. Serſifi. Barbe de Bouc. — Gelber Bocksbart. Wilde Haberwurzel. Morgenſtern. Wieſenbocksbart.

Tragopogon porrifolium, *Purple Goats-beard.* — Fr. Serſifi des pauvres. Salſifi commun. — Haberwurzel. Blaue Haberwurzel. Artiſi.

1) ASPARAGVS officinalis, *Asparagus. Linn.* Sp. pl. 448. — Aſparagus maritimus, craſſiore folio. *Bauh.* Pin. 490. — Fr. Aſperge. — **Spargel. Wilder Wieſenſpargel. Waldſpargel.**

Der wilde Wieſen- oder Waldſpargel iſt von dem Gartenſpargel ſehr wenig und nur in der Feinheit der Blätter verſchieden. Der letztere wird ſo häufig gebauet, daß er hier gar keiner Beſchreibung bedarf; auch iſt der angenehme Geſchmack ſeiner jungen Wurzelſproſſen ſattſam bekannt.

Es machen dieſelben ohnſtreitig guten Appetit, ſie ſollen aber ſelbſt ſehr wenig Nahrung geben. Aus dem ſtarken und ſtinkenden Geruch, den ſie, bald nachdem ſie gegeſſen worden ſind, dem Urin mittheilen, *) erſiehet man, daß ſie harntreibende Kräfte beſitzen; es ſoll jedoch dieſe Pflanze in ihrem wilden Zuſtande die erwähnten Eigenſchaften in einem höhern Grade enthalten, als wenn ſie durch die Cultur gezogen wird. Der wilde Spargel iſt in England (auch in Deutſchland) einheimiſch, und er wächſet in den Sümpfen bey Briſtol.



*) Wenn der Spargel älter wird und bereits Aeſte zu treiben anfängt, ſo verlieret er die Eigenſchaft dem Urin den faulen Geruch mitzutheilen. — Er wird ſo wohl als Sallat, als auch wie Gemüſe an Fleiſch gekocht gegeſſen. — Der Farbe nach giebt es vielerley Abarten: den grünen Spargel deſſen Wurzelſproßen grün und ganz zart ſind; den weiſſen Spargel, welcher zwar dicker als der erſte, unten aber zeitiger hart wird; den rothen und endlich den holländiſchen oder polniſchen Spargel, welche ſehr dicke wird, aber nicht ſo gemein iſt. A. d. Ueb.

2) ANETHVM azoricum. Sweet Azorian Fennel. — Fr. Fenouil sucré. Azorischer Fenchel. Römischer Fenchel.

Obgleich einige botanische Schriftsteller aus dieser Pflanze eine besondere Fenchelart gemacht haben, so ist selbige doch gewiß weiter nichts, als eine Spielart von dem gemeinen Fenchel (*Anethum Foeniculum Linn.*). Man brachte dieselbe anfangs von den Azorischen Inseln, welche im atlantischen Ocean liegen, und deswegen hat man ihr den Beynahmen des azorischen Fenchels beygeleget. Die Italiäner bauen diese Pflanze unter dem Namen *Finochio* sehr häufig. Sie ist in Vergleichung mit dem gemeinen Fenchel niedrig, und sie unterscheidet sich auch in Ansehung ihrer Stengel, welche anstatt in die Höhe zu steigen, sich, sobald als sie über die Oberfläche der Erde hervorkommen, auszubreiten anfangen, bis sie vier bis fünf Zoll breit, sehr fleischigt und beynahe zween Zoll dick werden.

Die Stengel *) haben einen süssen, widrigen mit einer gewürzhaften Schärfe vermischten Geschmack, und man ißt sie entweder roh als Sallat mit Oel und Eßig, oder kocht sie an Suppen und Brühen. **)

3) ANGE-

*) In Italien werden auch die jungen Wurzeln dieser Pflanze roh mit Salz, oder mit Oel, Salz und Pfeffer gegessen. A. d. Ueb.

**) Von dem gemeinen deutschen Fenchel *Anethum Foeniculum Linn. Fennel* — Fr. Fenouil) werden die Saamen mit Zucker überzogen, auch in Brod gebacken. Die noch unreifen grünen Saamen werden, wenn sie noch auf den Dolden sitzen, entweder allein, oder mit kleinen Gurken in Eßig und Salz eingelegt, der jungen Keime bedient man sich zu Sallaten, und die klein ge-

3) ANGELICA Arehangelica. *Angelica. Linn.* Sp. pl. p. 360. — *Angelica latifolia. Bauh.* Pin. 155. — Fr. Angelique de Bohéme. Racine du St. Eſprit. Angelick. Bruſtwurzel. Engelwurzel. Zahme oder Gartenangelick.

Lappland iſt das urſprüngliche Vaterland dieſer Pflanze, wo ſie an den Ufern der Flüſſe in groſſem Ueberfluß (ſo wie auch in Schweden, Norwegen und Island auf hohen Gebürgen) wächſet. (Auch im ſüdlichen Europa iſt ſie zu finden.)

Die Wurzel beſtehet aus einer Parthie dicker fleiſchigter Faſern, aus denen verſchiedene groſſe, zuſammengeſetzte gefiederte Blätter von einer hellgrünen Farbe entſpringen, welche auf breiten fleiſchigten Blätterſtielen ſtehen, und aus länglichten, gezähnten, ſcharf zugeſpitzten Lappen zuſammengeſezt ſind. Unter dieſen hebt ſich ein runder, röhrenförmiger, mit Gelenken verſehener Stengel bis zu der Höhe von fünf oder ſechs Fuß empor und dieſer iſt an den Gelenken mit Blättern beſezt, deren häutige Grundflächen den Stengel umfaſſen. Gegen die Spitze zu theilet ſich derſelbe in viele Zweige, deren jeder ſich in eine zuſammengeſezte Dolde endiget, von welcher die Stralen eckigt ſind und kugelförmige Köpfe von weißlichten Blumen unterſtützen. Jede Blume befaßt fünf Staub-

geſchnittenen Blätter machen mit Eßig ein Gewürz aus, das man bey eingeſalzenen Fiſchen in einigen Gegenden zu eßen pflegt. — Statt des gemeinen Fenchels bauet man auch den ſüſſen Fenchel (*Foeniculum dulce Mill.* Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence Engl. *Sweet Fennel*) welcher ebenfalls noch von dem azoriſchen verſchieden iſt. Siehe auch weiter unten im zweyten Abſchnitt des dritten Hauptſtücks N. 4. A. d. Ueb.

Staubfäden und einen Stempelweg. Nach den Blumen kommen grünliche Saamen zum Vorſcheine, welche paarweiſe bey einander ſtehen.

Die Stengel wurden ehedem geſchälet und als wie Sellerie gegeſſen *) und die jungen Wurzelſproſſen ſtehen anjezt bey den Lappländern im groſſen Werthe. Es iſt dieſes eine von denjenigen europäiſchen Pflanzen, welche den feinſten aromatiſchen Geſchmack haben. Sie wird in ſolchen Gärten, durch welche Waſſer hindurch ſtrömt, ihrer Wurzeln wegen gebauet, und ſodann von den Gärtnern an die Zuckerbäcker zum Einmachen verkauft **) Dieſe Confection iſt ſehr erwärmend und angenehm zu genieſſen; ſie treibt Blähungen ab und ſtärket den Magen und wird blos von dem eingemachten Ingwer in der Wirkſamkeit übertroffen. ***)

4) ARCTIVM Lappa. *Common Burdock. Linn.* Sp. pl. 1143. — Lappa maior ſive Arctium Dioſcoridis. *Bauh.* Pin. 198. — Fr. Bardane. Glouteron. — Gemeine groſſe Klette. Klettendiſtel. Hopfenkletten.

Die

*) Auch jezt noch werden ſie in Rußland gegeſſen, jedoch werden ſie genoſſen, ehe die Pflanze in der Blüthe ſtehet. A. d. Ueb.

**) Man bereitet auch aus der friſchen Wurzel durch die Gährung und Deſtillation ein ſpirituöſes Getränk das wie Moſchus riecht. — In Norwegen bäckt man die Wurzel ſelbſt mit ins Brod. A. d. Ueb.

***) Die Stengel der wilden Angelick, (*Angelica ſylveſtris Linn.* — Fr. Herbe a Gerard. Pied de chévre.) werden in Sibirien, wie Gmelin berichtet, von dem gemeinen Volke ebenfalls gegeſſen und unter ihre Leckerbiſſen gerechnet. A. d. Ueb.

einem milchigten Saft, daß, wenn man ein Blatt davon abbricht, eine lange Zeit nachher noch viel dergleichen Feuchtigkeit herausſickert.

Man hat jederzeit dieſe Pflanze für ein tödliches Gift für Hunde und für ſehr ſchädlich für das menſchliche Geſchlecht gehalten. Nichts deſto weniger machte Herr Wagſtaff zu Norwich neulich Verſuche mit den jungen Wurzelſproſſen derſelben; er kochte ſie und richtete ſie ſo zu wie den Spargel, und ſie waren eben ſo annehmlich und ſchmackhaft als wie der leztere. Es empfand derſelbe auch von dem Genuß dieſes Gerichts, keine ſchlimme Wirkung. Man kann daher den Schluß machen, daß entweder das Kochen die verderbliche Eigenſchaft der erwähnten Sprößlinge zerſtöret, oder daß dieſelben nicht in einem ſo hohen Grade gefährlich ſind. Daß das Feuer die ſchädlichen Eigenſchaften der Pflanzen zu zerſtören vermögend ſey, ſiehet man aus der Behandlung der oben erwähnte Caſſave (*Iatropha Manihot Linn.*); ein Umſtand, der ebenfalls durch die Theeblätter weiter beſtätiget wird, als welche in ihrem rohen Zuſtande giftig ſind, bey denen aber durch das Trocknen über einem Ofen dieſe giftige Eigenſchaft ſo ſehr eingewickelt und vermindert wird, daß ſie bey einem mäßigen Gebrauch keinen merklichen Eindruck macht. Man kann hieraus allerdings ſehr richtig folgern, daß das Kochen an der Verbeſſerung dieſer Pflanze einen ſehr groſſen Antheil hat, und daß viele andere, die man anjezt als gefährlich fürchtet, durch dieſes Mittel zu heilſamen und angenehmen Sallaten gebraucht werden könnten.

Da man nun gefunden hat, daß die Pflanze, von welcher hier die Rede iſt, in ihrem beynahe natürlichen Zuſtande, eine unſchädliche und ſchmackhafte Koſt abgiebt, ſo könnte man, wenn ſie unter die Kunſt

und

zum Nahrungsmittel zu gebrauchen wünschten, so können sie mit Zucker eingemacht und als Confekt gegessen werden; jedoch sind sie sodann minder wirksam.

5) ASCLEPIAS syriaca. *Greater Syrian Dogsbane. Linn.* Sp. pl. p. 313. — Apocynum maius syriacum rectum *Corn.* canad. 90. — Fr. Ouatier. Houatte de Syrie, La Soyeuse. — Seidenpflanze. Aegyptischer Hundskohl.

Diese Pflanze ist in Virginien (Syrien und Arabien) einheimisch; allein sie ist seit langer Zeit in den englischen Gärten theils deswegen, weil sie eine ausländische Pflanze ist, theils aber auch des angenehmen Geruchs ihrer Blumen wegen gezogen worden, als welche fast eben so wohlriechend, als die Blumen von der Bergnachtviole (Hesperis tristis, *Garden Sweet Rocket*) sind.

Aus einer weissen kriechenden Wurzel entstehen viele runde, vier bis fünf Fuß hohe Stengel, an deren Knoten zwo hellgrüne eyförmige, einander gerade gegenüberstehende Blätter stehen, welche mit ihrer Grundfläche unmittelbar am Stengel hängen.

An den Spitzen der Stengel und bisweilen auch an dem Orte, wo sich die Blätter einsenken, kommen fast kugelförmige Dolden von kleinen ins Purpurfarbne fallenden Blumen, deren jede aus einem, in fünf eyförmige Theile getheilten Blumenblatte bestehet und fünf sehr kleine Staubfäden und einen Staubweg einschließt. In der Mitte siehet man zween eyförmige Fruchtknoten, aus denen zwo länglichte zugespitzte Schoten werden, welche mit zusammengedrückten, mit einer weichen Wolle besezten, Saamen erfüllt sind. Die ganze Pflanze enthält eine so grosse Menge von einem

einem milchigten Saft, daß, wenn man ein Blatt davon abbricht, eine lange Zeit nachher noch viel dergleichen Feuchtigkeit herausſickert.

Man hat jederzeit dieſe Pflanze für ein tödliches Gift für Hunde und für ſehr ſchädlich für das menſchliche Geſchlecht gehalten. Nichts deſto weniger machte Herr Wagſtaff zu Norwich neulich Verſuche mit den jungen Wurzelſproſſen derſelben; er kochte ſie und richtete ſie ſo zu wie den Spargel, und ſie waren eben ſo annehmlich und ſchmackhaft als wie der leztere. Es empfand derſelbe auch von dem Genuß dieſes Gerichts, keine ſchlimme Wirkung. Man kann daher den Schluß machen, daß entweder das Kochen die verderbliche Eigenſchaft der erwähnten Sprößlinge zerſtöret, oder daß dieſelben nicht in einem ſo hohen Grade gefährlich ſind. Daß das Feuer die ſchädlichen Eigenſchaften der Pflanzen zu zerſtören vermögend ſey, ſiehet man aus der Behandlung der oben erwähnten Caſſave (*Iatropha Manihot Linn.*); ein Umſtand, der ebenfalls durch die Theeblätter weiter beſtätiget wird, als welche in ihrem rohen Zuſtande giftig ſind, bey denen aber durch das Trocknen über einem Ofen dieſe giftige Eigenſchaft ſo ſehr eingewickelt und vermindert wird, daß ſie bey einem mäßigen Gebrauch keinen merklichen Eindruck macht. Man kann hieraus allerdings ſehr richtig folgern, daß das Kochen an der Verbeſſerung dieſer Pflanze einen ſehr groſſen Antheil hat, und daß viele andere, die man anjezt als gefährlich fürchtet, durch dieſes Mittel zu heilſamen und angenehmen Sallaten gebraucht werden könnten.

Da man nun gefunden hat, daß die Pflanze, von welcher hier die Rede iſt, in ihrem beynahe natürlichen Zuſtande, eine unſchädliche und ſchmackhafte Koſt abgiebt, ſo könnte man, wenn ſie unter die Kunſt

und

die abgeschälten Stengel roh, gekocht und auf andere Weise zubereitet, genossen werden. *)

7) CAMPANVLA pentagonia. *Thracian Bell-flower. Linn.* Sp. pl. 239. — Speculum veneris, flore amplissimo, thracicum. *Raj.* Hist. 742. — — Fr. Campanule de Thrace. Thraciſche Glockenblume. Fünfeckichte Glockenblume.

Dieſe Pflanze wächſet in Thracien und auch auf den Kornfeldern in Frankreich. Es iſt dieſes eine niedrige, ein Jahr daurende Pflanze, welche ſelten höher als ſieben oder acht Zoll wird. Ihre Stengel ſind zahlreich und ſchwach; ſie haben viele Zweige, und nahe an ihrem Grunde fünf ſtumpfe Ecken.

Die Blätter ſind linienförmig, das heißt, überall faſt von einerley Breite, etwas ſcharf zugeſpizt und mit keinen Blätterſtielen verſehen.

Die Blumen brechen ſo wohl an den Theilungsorten der Stengel, als auch an den Spitzen der Zweige hervor. Sie ſind von einer bläulicht purpurrothen Farbe und haben in der Mitte ein weiſſes Auge; ihre Ränder haben fünf runde etwas tiefe Einſchnitte und innerhalb der Blume nimmt man fünf kurze Staubfäden und

*) Die rohe Wurzel als Sallat gegeßen, iſt ſchwerer zu verdäuen als wie die gekochte. — Schneidet man die Sellerіwurzel in kleine Stücken, trocknet ſolche und röſtet ſie hernach gelinde, ſo kann man, wenn die Hälfte, oder der dritte Theil ordentliche Coffeebohnen zugeſezt werden, einen nicht unangenehmen etwas ſäuerlich ſchmeckenden Coffeetrank daraus bereiten. — Mit Branntewein ſoll dieſe Wurzel einen Zucker geben. Ihrer auflöſenden, urintreibenden und reinigenden Eigenſchaften wegen, nimmt man ſie mit zu den Kräuterbouillons. A. d. Ueb.

Dieſe Pflanze, welche in Sibirien wild wächſet, iſt perennirend; ſie hat eine dicke fleiſchichte Wurzel, welche ſich in viele dicke Faſern theilet.

Die Wurzelblätter ſehen herzförmig aus, ſind beynahe einen Fuß lang und ſechs bis ſieben Zoll breit; ſie ſtehen auf ſehr kurzen Stielen, zeigen auf ihrer obern Seite eine hochgrüne, unten aber eine weißlichte Farbe, und ſind an ihrem Rande mit ſägeförmigen Zähnen beſetzt.

Der Stengel ſiehet röthlich aus; er erreichet insgemein eine Höhe von ohngefähr ſechs Fuß, iſt geſtreift und mit Blättern verſehen, welche mehr herzförmig geſtaltet ſind, als wie die ſo aus der Wurzel entſpringen. Gegen die Spitze zu theilet ſich der Stengel in Zweige, davon ſich jeder mit einem kugelförmigen Kopfe von gelblichten Blumen endiget, welche mit einer ſchuppichten und ſtachlichten Hülle umgränzt ſind. Die kleinen Blumen ſind lauter Zwitterblumen von einer trichterförmigen Geſtalt, an ihren Rändern mit fünf Einſchnitten verſehen und jede derſelben enthält fünf kurze haarigte Staubfäden und einen Staubweg.

Die zarten Stengel werden zuerſt geſchälet, ſodann gekocht und von den Einwohnern, wo die Pflanze wild wächſet, als Sallat gegeſſen.

11) CHENOPODIVM Bonus Henricus. *Engliſh Mercury. Linn.* Sp. pl. p. 318. — Lapathum vnctuoſum. *Bauh.* Bin. 115. — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. Wilder Feldſpinat.

Man findet dieſe Pflanze häufig an wüſten Orten und Schutthaufen. Aus der Wurzel derſelben, welche

9) CARDVVS marianus. *Milk Thiſtle. Linn.* Sp. pl. p. 1153. — Carduus albis maculis notatus vulgaris. *Bauh.* Pin. 281. — Fr. Chardon-Marie. Chardon Marié. — Mariendiſtel. Milchdiſtel. Silberdiſtel.

Die Mariendiſtel wächſet häufig in wüſten Gegenden und auf alten Dämmen; eine Pflanze, welche ihrer groſſen und ſchönen Blätter wegen, die mit weiſſen Flecken und Adern ſo gezeichnet ſind, als ob ſie mit Milch beſprengt wären, einem jeden ſattſam bekannt iſt. Dieſer Umſtand gab zu der thörichten Mönchstradition Anlaß, daß die Maria, da ſie unſern Heiland an ihre Bruſt legte, zufälliger Weiſe ihre Milch auf die Blätter dieſer Pflanze hätte fallen laſſen, von welcher Zeit an alle Blätter dieſer Art beſteckt geblieben wären. Schneidet man die jungen Blätterſproſſen im Frühlinge, nebſt der Wurzelſproſſen und einem Theile des Stengels klein, ſo giebt dieſes einen der beſten gekochten Sallaten ab, und übertrift an Geſchmack den feinſten Kohl. *)

10) CNICVS cernuus. *Nodding Cnicus. Linn.* Spec. plant. p. 1157. — Fr. Cnichaut plié. — Niedergebogenes Krazkraut.

Dieſe

lichen Geſchmack haben, der jedoch durch das Kochen angenehmer wird, werden wie der Spargel zubereitet gegeſſen. Der Genuß derſelben ſoll den üblen Geruch aus dem Munde und den unter den Achſeln heben. A. d. Ueb.

*) Die Wurzel der Mariendiſtel iſt ebenfalls eßbar und man kann dieſelbe ſo wie die Blätter, wenn man die Stacheln von ſolchen abſondert, als Zugemüſe und als Sallat ſpeiſen. A. d. Ueb.

Dieſe Pflanze, welche in Sibirien wild wächſet, iſt perennirend; ſie hat eine dicke fleiſchichte Wurzel, welche ſich in viele dicke Faſern theilet.

Die Wurzelblätter ſehen herzförmig aus, ſind beynahe einen Fuß lang und ſechs bis ſieben Zoll breit; ſie ſtehen auf ſehr kurzen Stielen, zeigen auf ihrer obern Seite eine hochgrüne, unten aber eine weißlichte Farbe, und ſind an ihrem Rande mit ſägeförmigen Zähnen beſetzt.

Der Stengel ſiehet röthlich aus; er erreichet insgemein eine Höhe von ohngefähr ſechs Fuß, iſt geſtreift und mit Blättern verſehen, welche mehr herzförmig geſtaltet ſind, als wie die ſo aus der Wurzel entſprungen. Gegen die Spitze zu theilet ſich der Stengel in Zweige, davon ſich jeder mit einem kugelförmigen Kopfe von gelblichten Blumen endiget, welche mit einer ſchuppichten und ſtachlichten Hülle umgränzt ſind. Die kleinen Blumen ſind lauter Zwitterblumen von einer trichterförmigen Geſtalt, an ihren Rändern mit fünf Einſchnitten verſehen und jede derſelben enthält fünf kurze haarigte Staubfäden und einen Staubweg.

Die zarten Stengel werden zuerſt geſchälet, ſodann gekocht und von den Einwohnern, wo die Pflanze wild wächſet, als Sallat gegeſſen.

11) CHENOPODIVM Bonus Henricus. *Engliſh Mercury. Linn.* Sp. pl. p. 318. — Lapathum vnctuoſum. *Banh.* Bin. 115. — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. Wilder Feldſpinat.

Man findet dieſe Pflanze häufig an wüſten Orten und Schutthaufen. Aus der Wurzel derſelben, welche

che aus verschiednen dicken Fasern beſtehet; entſpringen viele pfeilförmige, dunkelgrüne Blätter. Unter dieſen ſteiget der Blumenſtengel empor, welcher eine Höhe von ohngefähr achtzehn Zoll erreicht, dicht mit Blättern beſezt iſt und an der Spitze ſich in viele grünlichte Aehren oder Blumen theilet, welche keine Blumenblätter haben, ſondern blos aus einem fünfblättrigen Blumenkelch beſtehen, welcher fünf Staubfäden und einen Staubweg oder Fruchtröhre enthält.

Die gekochten jungen Wurzelſproſſen *) ſtehen bey vielen in ſolchem Anſehen, daß man ihnen die nächſte Stelle hinter den Spinat einräumet. Ehedem wurde dieſe Pflanze in den Gärten in England, eben ſo ſehr als anjezt der Spinat, gebauet, allein ſeit kurzem vernachläßiget man die Cultur derſelben ganz und gar, ob ſie gleich die Aufmerkſamkeit der Gärtner eben ſo wohl als irgend ein gebräuchlicher Sallat verdienet. — Die Landleute in England (und in verſchiednen andern Ländern) legen dieſer Pflanze der Namen *Allgood* (zu allem gut) um deswillen bey, weil ſie ſich einbilden daß dadurch alle Verletzungen geheilet werden können; ſie gebrauchen auch die Blätter davon als ein Pflaſter gegen friſche Wunden. **)

12) CON-

*) Die neuen Keime und Blumenähren ſchmecken wie der Spargel, wenn ſie ſo wie dieſer zubereitet werden. Die Blätter, welche keinen beſondern Geruch und Geſchmack haben, werden im Frühlinge wie Spinat mit Fleiſchbrühe oder Waſſer gekocht und in Butter geſchmort. Es iſt dieſes eine geſunde Speiſe, welche zur Beförderung des offnen Leibes dienet. A. d. Ueb.

**) Auſſer dieſer Art kann noch der Stadt-Gänſefuß (Chenopodium urbicum Linn.) der rothe (Ch. rubrum L.)

12) CONVOLVVLVS Soldanella. *Sea Bindweed. Linn.* Sp. pl. 226. — Soldanella maritima minor. *Bauh.* Pin. 295. — Fr. Soldanelle. Chou marin. — Meerwinde. Meerkohl.

Der Meerkohl wächset in England an den Seeküſten häufig, wo die Einwohner die jungen Wurzelſproſſen ſammlen und ſelbige wie den Meerfenchel (Crithmus) mit einer Sauce einmachen. Die erwähnten Sproſſen beſitzen eine purgierende Eigenſchaft, denn eine geringe Menge von den eingeſalzenen Wurzelſproſſen erreget ſchon einen gelinden Durchfall. Ehe ſie eingeſalzen werden, haben ſie einen ſalzigten bitterlichen Geſchmack.

Dieſe Pflanze hat eine dünne, kriechende, perennirende Wurzel, welche viele ſchwache, purpurfarbne, geſtreifte Stengel hervortreibt, die ohngefähr anderthalb Fuß lang ſind und auf der Erde fortkriechen. Es ſind dieſe Stengel mit nierenförmigen Blättern beſetzt, welche auf langen Stielen ruhen und einigermaaſſen den Blättern des Feigwarzenkrauts (Ranunculus Ficaria *Linn.*) gleichen. Die Blumen kommen an den Blätterſtielen auf langen Blumenſtielen hervor; ſie zeigen eine hochrothe Farbe und eine glockenförmige Geſtalt, ſo wie die vor den gemeinen Winde (Convolvulus). Die ganze Pflanze iſt voll von einem milchichten Safte.

13) CVCVBALVS Behen. *Spatling Poppy. Linn.* Sp. pl. p. 591. — Lychnis ſylueſtris,



*L.*) der weiſſe (*Ch. album L.*) der grüne Gänſefuß (*Ch. viride L.*) zum Küchengebrauche angewendet werden. A. d. Ueb.

quae Behen album vulgo. Bauh. Pin. 205. — Fr. Been blanc. Carniolet. — Weisser Wiederstoß. Schachtkraut. Wildes Seifenkraut. Gemeiner Behen. Weisser Behen.

Es ist dieses eine perennirende Pflanze, welche (in England) auf vielen Kornfeldern und an Zäunen sehr häufig wächset. Sie hat eine weißlichte kriechende Wurzel, welche aus vielen Gelenken bestehet, aus denen verschiedne, anderthalb bis zwey Fuß lange Stengel entspringen, deren unterer Theil gebogen ist und die gemeiniglich auf der Erde fortlaufen. Diese sind nahe an ihrem Ursprunge mit sehr vielen Gelenken versehen und mit erbsgrünen lanzettenförmigen Blättern dick besezt, welche einander gerade gegen über stehen und den Stengel mit ihrer Grundfläche umfassen. Die untern Blätter sind meistens an ihren Rändern mit sehr feinen Haaren umgeben. Die Blumen brechen an den Spitzen der Stengel häufig hervor; sie sind aus fünf weissen eingeschnittenen Blumenblättern zusammengesezt, die aus einem blasenänlichen Blumenkelch hervorragen; an dem hintern Theile eines jeden Blumenblatts senket sich ein Staubfaden ein, und die übrigen fünfe stehen wechselsweise zwischen denselben, so daß also zehn Staubfäden vorhanden sind. Die Anzal der Fruchtröhren ist unbeständig, indem man in einigen Blumen nur deren drey, in andern viere und in noch andern fünfe wahrnimmt.

Es wird in unsern Küchengärten kaum ein schmackhafterer Sallat gezogen, als wie die jungen zarten gekochten Wurzelsprossen dieser Pflanze sind. Diese Sprossen sollten auf dem gepflügten Lande und alsdenn gesammlet werden, wenn sie nicht über zween Zoll lang sind. Würde auf diese Pflanze einige Cultur gewendet,

## Hopfen. Strauchhopfen. Waldhopfen. Buſchhopfen.

Es iſt dieſes die einzige Art von einer ganzen Gattung, welche man in unſern Zäunen in England wild wachſend findet. Die männlichen und weiblichen Blumen ſind auf verſchiednen Pflanzen anzutreffen. Ueberhaupt aber iſt der Hopfen ſeiner allgemeinen Cultur wegen ſo bekannt, daß eine Beſchreibung davon ganz unnöthig iſt. Die jungen Wurzelſproſſen (oder die ſo genannten Hopfenkeimchen) werden oft von armen Leuten geſammlet, und als gekochter Sallat genoſſen. *) Nimmt man ſie, wenn ſie noch ſehr jung ſind, ſo geben ſie eine gute und angenehme Speiſe; ſind ſie aber ſchon zu alt, ſo werden ſie zäh, bitter und hart.

Was die Arzneykräfte der Blumen (oder vielmehr der Früchte) anbelangt, ſo ſind dieſelben eines der angenehmſten und der ſtärkſten bittern Gewürze. Ihr Haupt-

*) Auch werden die Hopfenkeimchen bey uns als Gemüſe an das Fleiſch gekocht. Man nimmt zu dieſem Gebrauch insgemein die Wurzelſproſſen vom männlichen Hopfen, der ſich durch ſeine Blüthen, welche nur klein ſind, an den Ranken in langen lockern Büſchlein hängen, an ihren Staubgefäßen vielen Blumenſtaub haben und keine Hopfenköpfe geben, von dem weiblichen brauchbaren Hopfen leicht unterſcheiden. — In England giebt es viererley Spielarten vom weiblichen Hopfen: 1) den groſſen langen viereckigten oder grauen *The long and Square Garlick Hop* oder *the gray bind*); 2) langen weiſſen Hopfen (*the long white Hop* oder *the white bind*); 3) den eyrunden Hopfen (*the oval Hop*) und 4) den frühen weiſſen Hopfen (*the early white Hop*); dieſe leztere Sorte iſt zwar weichlicher und trägt nicht reichlich, allein es kann dieſelbe zuerſt zu Markte gebracht werden. A. d. Ueb.

Hauptnutzen bestehet darinnen, daß sie den aus Malz bereiteten Getränken zugesezt werden, welche sie minder schleimigt und geschickt machen, freyer durch den Urin abzugehen. (Vorzüglich aber verhindert der Hopfen, daß die Biere nicht so leicht sauer werden.)

16) ONOPORDON Acanthium. *Cotton Thistle. Linn.* Sp. pl. 1158. — Carduus tomentosus. — Spina alba tomentosa latifolia sylvestris. *Bauh.* Pin. 382. — Fr. Grand Chardon de Portugal. — Weisse Wegdistel. Krebsdistel. Gemeine Zellenblume. Wilde Artischocken. Weisse Bergdistel.

Die weisse Wegdistel ist eine zwey Jahr lang dauernde Pflanze, welche in unbebaueten Orten in vielen Theilen von England häufig gefunden wird. Ihre Wurzel ist lang und fasericht; aus derselben entspringen verschiedene länglichte, scharfzugespitzte, weißlichtgrüne, buchtige Blätter, welche mit einem weissen Filze überzogen und an ihren Rändern mit Stacheln besezt sind. Mitten unter diesen Blättern sprießet ein Stengel bis zur Höhe von fünf bis sechs Fuß hervor, welcher sich gegen der Spitze zu in verschiedne Zweige theilet, an deren Gelenken Blätter hervorkommen. An diesen Zweigen laufen, so wie auch an dem Hauptstamm gekerbte Blatthäute fort, welche bis an die Blumenkelche reichen und mit steifen großen Stacheln besezt sind. Jeder Zweig endiget sich mit einem schuppichten Kopf von röthlicht purpurfärbigen, kleinen Zwitterblumen, welche enge Röhren und an ihrem Saume fünf zahnförmige Einschnitte haben. Innerhalb einer jeden solchen kleinen Blume befinden sich fünf haarigte Staubfäden und eine Fruchtröhre,

auf

## Hopfen. Strauchhopfen. Waldhopfen. Buſchhopfen.

Es iſt dieſes die einzige Art von einer ganzen Gattung, welche man in unſern Zäunen in England wild wachſend findet. Die männlichen und weiblichen Blumen ſind auf verſchiednen Pflanzen anzutreffen. Ueberhaupt aber iſt der Hopfen ſeiner allgemeinen Cultur wegen ſo bekannt, daß eine Beſchreibung davon ganz unnöthig iſt. Die jungen Wurzelſproſſen (oder die ſo genannten Hopfenkeimchen) werden oft von armen Leuten geſammlet, und als gekochter Sallat genoſſen. *) Nimmt man ſie, wenn ſie noch ſehr jung ſind, ſo geben ſie eine gute und angenehme Speiſe; ſind ſie aber ſchon zu alt, ſo werden ſie zäh, bitter und hart.

Was die Arzneykräfte der Blumen (oder vielmehr der Früchte) anbelangt, ſo ſind dieſelben eines der angenehmſten und der ſtärkſten bittern Gewürze. Ihr Haupt-

*) Auch werden die Hopfenkeimchen bey uns als Gemüſe an das Fleiſch gekocht. Man nimmt zu dieſem Gebrauch insgemein die Wurzelſproſſen vom männlichen Hopfen, der ſich durch ſeine Blüthen, welche nur klein ſind, an den Ranken in langen lockern Büſcheln hängen, an ihren Staubgefäßen vielen Blumenſtaub haben und keine Hopfenköpfe geben, von dem weiblichen brauchbaren Hopfen leicht unterſcheiden. — In England giebt es viererley Spielarten vom weiblichen Hopfen: 1) den groſſen langen viereckigten oder grauen *The long and Square Garlick Hop* oder *the gray bind*); 2) langen weiſſen Hopfen (*the long white Hop* oder *the white bind*); 3) den eyrunden Hopfen (*the oval Hop*) und 4) den frühen weiſſen Hopfen (*the early white Hop*); dieſe leztere Sorte iſt zwar weichlicher und trägt nicht reichlich, allein es kann dieſelbe zuerſt zu Markte gebracht werden. A. d. Ueb.

flach sind. Wächset die Pflanze in gutem fetten Boden, so werden die Blätter bis zween Fuß lang und eben so breit, und sie sind sodann mit hervorragenden Rippen versehen, welche von der Einsenkung des Stiels ihren Ursprung nehmen und bis an die Ränder sich erstrecken. Der Blätterstiel wird ebenfalls so lang als wie die Blätter, und an seiner Grundfläche dicker als eines Mannes Finger. Die Blätter sind von einer dunkelgrünen Farbe, und an ihrem Rande etwas wellenförmig gestaltet. Sie haben einen gelind zusammenziehenden, mit einer Säure vermischten, Geschmack. Unter diesen Blättern hebt sich der Blumenstiel zu einer Höhe von zween bis drey Fuß empor; es hat derselbe eine mit Grün vermischte Purpurfarbe, und an jedem Gelenke ein kleines an dem Stiele sitzendes Blatt, welches der Gestalt der erstern gleichet. Die Blumen kommen an der Spitze des Stiels in dichten stumpfen Rispen hervor. Sie sind sehr klein, und mit keiner Hülle umgeben, sondern es bestehet eine jede derselben aus einem weißlichten Blumenblatte mit sechs Einschnitten und enthält neun dünne, in das Blumenblatt eingesenkte, Staubfäden, welche drey kurze zurückgebogene Fruchtröhren umgeben. Die Saamen sind groß, braun, dreyeckigt und geflügelt.

Die Stiele der Wurzelblätter, *) welche einen sauern Geschmack haben und dick und fleischigt sind, werden

*) Auch die Blätter dieser Pflanze werden, da sie einen säuerlichen angenehmen Geschmack als wie der Sauerampfer haben, zu Suppen hinzugesezt und als Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet und gegessen. — Die fleischigten Blätterstiele sind so zart, daß sie beym Kochen ganz zerschmelzen und daß man sodann die faserichten Theile derselben durch das Durch-

auf welche kleine länglichte mit einer Federkrone beſetzte Saamen folgen.

Wenn man die zarten Stengel dieſer Pflanze ſchälet und kocht, ſo werden ſie von vielen Perſonen ſehr gerne gegeſſen, da ſie hingegen ihres beſondern Geruchs und Geſchmacks wegen einigen andern unangenehm ſind.*)

17) RHEVM Rhaponticum. *Rhapontic Rhubarb. Pontick Rhubarb. Engliſh Rhubarb, Linn.* Sp. pl. 531. — Rhaponticum folio Lapathi maioris, glabro. *Baub.* Pin. 116. — Fr. Rhapontic. Rhubarbe des Moines. — Rhapontick. Thraciſche Rhapontick. Pontiſche Rhabarber. Mönchsrhabarber.

Dieſe Pflanze iſt auf dem Berge Rhodopus in Thracien (auch am ſchwarzen Meere) einheimiſch; ſie iſt jedoch ſeit langer Zeit in den engliſchen Gärten gezogen worden. Die Wurzel dieſer groſſen perennirenden Pflanze iſt dick und fleiſchigt, und theilet ſich in eben ſo viele und groſſe Theile, als wie die Paſtinackwurzeln, die ſich tief in die Erde erſtrecken. Sie ſieht von auſſen röthlichtbraun, inwendig aber gelb aus. Es entſpringen aus ſolcher viele ſehr groſſe, glatte, herzförmige Blätter, welche auf dicken röthlichtgrünen Stielen ruhen, die an der untern Seite etwas ausgehölt, auf der obern aber flach

*) Die Wurzeln von dieſer Pflanze, welche man als ein eröfnendes Mittel rühmet, werden in Rom gegeſſen. Von dem Fruchtboden der Krebsdiſtel, ſiehe weiter unten in den Abſchnitt von den Blumen. N. 10. A. d. Ueb.

flach sind. Wächset die Pflanze in gutem fetten Boden, so werden die Blätter bis zween Fuß lang und eben so breit, und sie sind sodann mit hervorragenden Rippen versehen, welche von der Einsenkung des Stiels ihren Ursprung nehmen und bis an die Ränder sich erstrecken. Der Blätterstiel wird ebenfalls so lang als wie die Blätter, und an seiner Grundfläche dicker als eines Mannes Finger. Die Blätter sind von einer dunkelgrünen Farbe, und an ihrem Rande etwas wellenförmig gestaltet. Sie haben einen gelind zusammenziehenden, mit einer Säure vermischten, Geschmack. Unter diesen Blättern hebt sich der Blumenstiel zu einer Höhe von zween bis drey Fuß empor; es hat derselbe eine mit Grün vermischte Purpurfarbe, und an jedem Gelenke ein kleines an dem Stiele sitzendes Blatt, welches der Gestalt der erstern gleichet. Die Blumen kommen an der Spitze des Stiels in dichten stumpfen Rispen hervor. Sie sind sehr klein, und mit keiner Hülle umgeben, sondern es bestehet eine jede derselben aus einem weißlichten Blumenblatte mit sechs Einschnitten und enthält neun dünne, in das Blumenblatt eingesenkte, Staubfäden, welche drey kurze zurückgebogene Fruchtröhren umgeben. Die Saamen sind groß, braun, dreyeckigt und geflügelt.

Die Stiele der Wurzelblätter, *) welche einen sauern Geschmack haben und dick und fleischigt sind, werden

*) Auch die Blätter dieser Pflanze werden, da sie einen säuerlichen angenehmen Geschmack als wie der Sauerampfer haben, zu Suppen hinzugesezt und als Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet und gegessen. — Die fleischigten Blätterstiele sind so zart, daß sie beym Kochen ganz zerschmelzen und daß man sodann die faserichten Theile derselben durch das Durch-

werden in England im Frühjahre häufig zu Torte- und anderm Backwerk gebraucht. Schälet man sie sehr sorgfältig, so lassen sie sich sehr leicht backen und sind eine angenehme Speise. Einige Personen ziehen sie so gar den Aepfeln vor.

Es giebt noch eine andere Art dieser Gattung, nehmlich die dichte Rhabarbar (Rheum compactum *Linn.*)*) von deren Stengel ich öfters erfahren habe, daß man sich ihrer auf die nehmliche Art bedienet, und für eben so gut hält. Ich bin daher geneigt zu glauben, daß die Stengel aller Rhabarbararten auf diese Weise ohne Ausnahme angewendet werden könnten.

Die Rhapontick wurde zu Anfang des siebzehnten Jahrhunderts vom Alpinus in Europa eingeführet, und damals hielt man diese Wurzel für die wahre Rhabarber. Es ist die hier erwähnte Wurzel ohnstreitig die Rhabarber der Alten, denn sie stehet ihren Arzneykräften nach weit unter derjenigen Art, die man anjezt in den Apothecken aufbewahret, indem selbige nur gelinde purgierende und weit mehr zusammenziehende Eigenschaften besizt. Eine aus den grünen frischen Wurzeln bereitete Abkochung ist ein vortreffliches antiscorbutisches Mittel, und in dieser Rücksicht wird dieselbe von dem Decoct des so sehr berühmten

Durchschlagen absondern kann. — In Persien werden die Blätterstiele theils in Fleischbrühe gekocht, theils auch roh mit Salz und Pfeffer, gegessen (*Corn. de Bruyn* Voyage en Perse Vol. I. p. 192.) A. d. Ueb.

*) Von dieser und einigen andern Arten dieser Gattung siehe weiter unten unsere Zusätze. A. d. Ueb.

ten Waſſermangolds oder der wilden Rhabarber (Rumex aquaticus *Linn. Water-Dock.*) keinesweges übertroffen, wenn anders noch die leztere Pflanze der hier erwähnten pontiſchen Rhabarber hierinnen gleich kömmt.

18) SMYRNIVM Olusatrum. *Common Alexanders. Linn.* Spec. pl. 376. — Hippoſelinum Theophraſti ſiue Smyrnium Dioſcoridis. *Bauh.* Pin. 154. — Fr. Maceron. Perſil ſauvage. — Smyrnenkraut. Alexandriſche Peterſilie.

Seitdem der Selleri in den Gärten gezogen wird, iſt das Smyrnenkraut faſt gänzlich in Vergeſſenheit gerathen. Man bediente ſich deſſelben ehedem als Sallat, und die jungen Sprößlinge oder gebleichten Stengel wurden entweder roh, oder gedämpft gegeſſen. Auch die Blätter (und Wurzeln) wurden an die Suppen und Fleiſchbrühen gekocht. Es iſt dieſes eine erwärmende und ſtärkende Pflanze für einen kalten und ſchwachen Magen, und ſie ſtand, ſo viel als man aus ihrer häufigen Gegenwart an alten Kloſtermauern ſchlieſſen kann, bey den Mönchen in groſſem Anſehen.

Die Pflanze dauert zwey Jahre aus, und hat eine lange, weiſſe Wurzel, aus welcher gefiederte, den Eppichblättern einigermaſſen ähnliche Blätter, die aber gröſſer ſind und runderè Lappen haben, hervorſprieſſen. Der Stengel, welcher gabelförmig geſpalten iſt, ſteiget vier bis fünf Fuß in die Höhe, theilet ſich in viele Zweige und iſt an den Gelenken mit Blättern beſezt. Dieſe Zweige endigen ſich in groſſe Dolden mit grünlicht weiſſen Blumen, welche aus fünf kleinen eingebogenen, ſpießförmigen Blumenblättern beſtehen,

hen, und fünf Staubfäden von der nehmlichen Länge und zwo Fruchtröhren einschlieſſen. Dieſe Pflanze wächſet natürlicher Weiſe auf Felſen nahe an der See, und man findet ſie an ſolchen Oertern in dem nördlichen England und Schottland.

19) SMYRNIVM perfoliatum. *Round-leaved Alexanders. Linn.* Spec. plantar. 376. — Smyrnium peregrinum rotundo ſiue oblongo folio. *Bauh.* Pin. 154. — Fr. Maceron de Crête. — Rundblättriges Smyrnenkraut.

Man findet dieſe Pflanze in Italien wild wachſend. Die unterſten Blätter dieſer Art ſehen ſehr ſchön aus; ſie ſind nehmlich aus vielen lebhaft grünen kleinen Blättern zuſammengeſezt, deren jedes ſich in drey ovale, mit ſägeförmigen Zähnen beſezte Lappen theilet. Der Stengel hebt ſich mitten aus dieſen untern Blättern bis zu einer Höhe von drey Fuß empor, und theilet ſich nahe an der Spitze in zween bis drey Zweige. Er iſt glatt, hohl und mit Gelenken verſehen. An jedwedem Gelenke ſtehet ein groſſes kreisförmiges Blatt, von einer gelblicht grünen Farbe; es hat einen ebnen Rand und umfaßt den Stengel mit ſeiner Grundfläche. Dieſer ſchnelle Uebergang von den zuſammengeſezten gefiederten Blättern zu den runden und uneingeſchnittenen giebt der Pflanze ein ganz beſonderes Anſehen. Die Zweige endigen ſich mit zuſammengeſetzten Dolden von kleinen gelblichten Blumen, welche die nehmliche Anzahl von Blumenblättern und Staubfäden, als wie die vom Smyrnenkraut (ſ. den vorhergehenden Abſchnitt n. 18.) haben.

Die gebleichten Stengel von dieſer Art, verdienen denen von der vorhergehenden weit vorgezogen

zu werden, indem ſie ſchmackhafter und viel zärter ſind. *)

20) SACCHARVM officinarum. *Sugarcane Linn.* Spec. plant. 79. — Arundo ſaccharifera. *Bauh.* Pin. 18. — Fr. Sucre. Canne à Sucre. — Zuckerrohr.

Das Zuckerrohr wächſet in beyden Indien wild, woſelbſt es auch ſeines nuzbaren Saftes wegen gebauet wird. **) Es hat daſſelbe eine mit Gelenken verſehene Wurzel, aus welcher verſchiedne Sproſſen hervorkommen, die nach Beſchaffenheit des Bodens worein ſie gepflanzet ſind, eine gewiſſe Höhe erreichen. Indeſſen iſt eine der mittlern Höhen jederzeit neun bis zehn Fuß. Dieſe Stengel ſind ebenfalls mit Gelenken verſehen, und an einem jeden Gelenke ſitzet ein Blatt, das zween bis drey Fuß lang iſt, und mit ſeiner Grundfläche den Stengel bis zu dem nächſt darüber befindlichen Gelenke umfaßt, ehe es ſich ausbreitet. Die beſagten Stengel ſind von einer hellgelben Farbe, von einer zerbrechlichen Subſtanz und enthalten ein weiſſes ſüſſes Mark, welches in der Mitte derſelben befindlich iſt. — Die Blätter ſind ſchmal, ſcharf zugeſpizt, und an ihren Rändern mit feinen ſcharfen Zähnen, ſo wie die von dem deutſchen Galgant (*Schoenus mariſcus. Linn.*) beſezt; auf denſelben ſiehet man eine weißliche hervorragende Rippe, welche von der Spitze bis zur Grundfläche ſich erſtreckt. — Die

*) Die Blätter dieſer Art wurden von den Alten ehedem eingemacht und geſalzen, uro zur Speiſe gebraucht. *Dioſcorid.* lib. 3. c. 61. A. d. Ueb.

**) Auch in Aethiopien wird es auf einem fetten und tiefliegenden Boden gepflanzet. A. d. Ueb.

PARSONS LIBRARY University of



Die Blumen kommen an den Spitzen der Stengel in groſſen Riſpen, auf die Art wie bey unſerm gemeinen Schilfrohr, zu Vorſchein. Sie haben keinen Blumenkelch, ſondern es iſt jede Blume aus einem zweyſchaaligten, ſcharf zugeſpitzen Bälglein (Gluma) zuſammengeſetzt, welches mit einer langen federartigen Wolle umgeben iſt und drey haarförmige Staubfäden von der Länge des Bälgleins, nebſt einem pfriemenähnlichen Fruchtknoten, enthält, auf welchem leztern zwo rauche Fruchtröhren ruhen, auf deren obern Theile man eine einfache Narbe wahrnimmt. Aus dem Fruchtknoten wird ein länglichter, ſcharf zugeſpitzter Saame, welcher in dem Bälglein eingeſchloſſen liegt.

Die jungen zarten Sprößlinge werden von den Bewohnern der weſtindiſchen Inſeln, mit Bananas und ſpaniſchen Batatten zu einem Brey gekocht, der daſelbſt Collulos genennt wird, und ein Nahrungsmittel für die Neger abgiebt, das ſowohl einen angenehmen Geſchmack hat als auch ſehr nahrhaft iſt. Auch die gekochten Sprößlinge ſchmecken ganz vortreflich, wenn man ſie ganz allein ohne Zuſaz genieſſet.

Die Natur bringt kaum eine ſchäzbare Pflanze als das Zuckerrohr hervor. Denn obgleich dieſelbe nicht zu dem Unterhalt des menſchlichen Lebens unumgänglich nöthig iſt, ſo iſt ſie doch im Stande zu der Erquickung und dem Vergnügen vieles beyzutragen. Auſſerdem daß wir verſchiedne einheimiſche Weine daraus machen, ſo würde es uns unmöglich ſeyn, viele Arten von Früchten ſo aufzubewahren, als wir es anjezt zu thun vermögend ſind, wenn wir dieſes ſüſſen und vortreflichen Salzes, des Zuckers, gänzlich beraubt wären. Durch die erweichenden Eigenſchaften deſſelben, werden viele ſaure Früchte in Paſteten, Torten u. ſ. w. dem Geſchmack angenehm gemacht. Durch dieſes

Salz schützet man verschiedne Arten von Beeren und Wurzeln von einem Jahre bis zum andern gegen die Fäulniß, und macht sie dadurch so wohl zur Nahrung als zum Arzneygebrauch nützlich. Der Rum, welcher aus dem Produckt des Zuckerrohrs bereitet wird, ist ein vortreflicher oeligter nahrhafter Spiritus, wenn er als Medicin und in einer schicklichen Menge gebraucht wird. Dieser, die Melasse und der Zucker sind den Einwohnern Indiens und Europens eine unerschöpfliche Quelle des Handels und der Reichthümer. Ich würde nur die Zeit meiner Leser mißbrauchen, wenn ich ihnen die mühsame Behandlung, wie der Zucker aus dem Zuckerrohr ausgezogen wird, vorlegen wollte; ein Gegenstand, der von verschiednen Schriftstellern vollständig abgehandelt worden ist, und von dem ich voraussetzen kann, daß meine Leser sich bereits davon unterrichtet haben. Ich will daher nur noch der unmittelbaren Nutzbarkeit der Pflanze selbst erwähnen, und bemerken, daß die Spitzen des Zuckerrohres in kleine Stücken zerschnitten und dem Hausvieh gegeben werden, dem sie ein sehr nahrhaftes Futter sind und dasselbe fett und munter erhalten.

## (Zusatz des Uebersetzers.)

Der Zucker wird aus dem Zuckerrohr in Amerika auf folgende Weise erhalten. — Man bringt das gehörig reife Zuckerrohr, so bald als es abgeschnitten worden ist, in die Zuckermühlen, damit der Saft aus solchem ausgepreßt werde, ehe er in Gährung geräth, zu der er sehr geneigt ist. Diesen ausgepreßten Saft reiniget man alsdann durch das Kochen und Abschäumen von der ihm anhängenden fettigten, schleimichten, schmierigten, syrupartigen Substanz in schicklichen, gemeinig-

meiniglich kupfernen Pfannen. Man wiederhohlet dieſe Reinigung, jedoch jedesmal in kleinern Gefäßen, zu verſchiednen Malen, und ſezt Kalchwaſſer und eine alcaliſche Lauge, oder auch manchmal Alaun, hinzu, damit die zähen ſchleimichten Theile ſich unter der Geſtalt eines Schaumes auf der Oberfläche abſetzen und abgeſchäumt werden können. Iſt der Saft genug gereiniget, ſo kocht man ihn ein, kühlt ihn ab und ſezt ihn in beſondern Gefäßen hin, wo denn der Zucker zu einer feſten Subſtanz gerinnt, ſich in Körnern anſezt, und von dem Flüßigen oder dem Syrup, Zuckerſyrup (*Saccharum liquidum, Syrupus ſaccharinus*. Fr. Melaſſe) abſondert. Das in dem Gefäſſe unregelmäßig angeſchoßene und eingedickte Salz iſt der rohe Zucker, Thomaszucker, Kaſtenzucker, oder Moſcovade (*Saccharum crudum, Thomanum* oder *Moſcouatum*. Engl. *Brown Sugar, Unrefined Sugar*. Fr. Sucre brut. Moscovade). Reiniget man dieſen Zucker weiter, ſo erhält man entweder einen Zucker von brauner Farbe, die ſogenannte graue Caſſonade, Farinzucker (Sucre paſſé oder Caſſonade griſe), oder es erhält derſelbe nach Beſchaffenheit der Güte des Zuckerrohrs oder auch der beſſern Reinigung eine weiſſe Farbe, welcher leztere weiſſe Caſſonade oder weiſſer Farinzucker (Sucre terré oder Caſſonade blanche) genennt wird. Die Caſſonade iſt noch mit vielen ſchleimichten und honigartigen auszieh baren Theilen erfüllt, daher iſt dieſelbe noch weich, fett und ſchmierige anzufühlen. Sie muß alſo aufs neue durch hinzugeſeztes reines Waſſer aufgelöſet, und ſo wie das erſtemahl durchs Kochen und Abſchäumen mit der nehmlichen Materie bearbeitet, und mit Rindsblut, oder wie die Holländer zu thun pflegen, mit Eyweiß nebſt dem Dotter abgeklaret und gereiniget werden: dieſe Reinigung, welche in Europa geſchiehet,

wird das Rafiniren genennt; indeſſen wiſſen doch auch die Americaner ihren Zucker zu reinigen. Dieſen gereinigten Zucker ſeihet man durch, kocht ihn zur gehörigen Conſiſtenz ein, füllt ihn in kegelförmige nicht ſtark gebrannte Formen, die man umſtürzt, und legt oben auf das breite Ende der Forme eine mit Waſſer ſtark befeuchtete Thonerde; das in der Thonerde enthaltene Waſſer ſenkt ſich durch den Zucker zu der Spitze der Form oder des Zuckerhuts hindurch, und nimmt durch die ofne Spitze der Form alles Syrupartige, das dem Zucker noch anhängt, mit ſich fort. Dieſes iſt der rafinirte oder Hutzucker oder Zuckerbrod (Engl. *White Sugar. Refined Sugar.* Fr. Sucre rafiné, pilé, oder en pain), der deſto weiſſer, feſter, härter und glänzender ausfällt, je mehr und beſſer er gereiniget worden iſt. Man legt ihm nach der Güte der erwähnten Eigenſchaften verſchiedne Namen bey, und nennt ihn Lumpenzucker (*Saccharum miſcellaneum*) groſſen Melis, kleinen Melis, (*Saccharum meliſſaeum* oder *melitenſe*), Boyerbrod, Canarienzucker (*Saccharum canarienſe*), Maderazucker (*Saccharum maderenſe*) oder Königszucker.

Bey jeder Reinigung des Zuckers gehet aus den Fäſſern oder Formen ein dicker ſchmieriger fettigter Saft ab; dieſes iſt der Syrup oder Syrop, der ebenfalls ſo wie der Zucker von verſchiedner Güte iſt. Aus dem groben, ſchwarzen Syrup, der bey der Reinigung des Saftes aus dem Zuckerrohre gewonnen wird, bereitet man, ſo wie auch aus dem abgenommenen Schaume, einen Eſig und durch die Gährung einen brennbaren Spiritus welcher Rum, Taffia oder Zuckerbranntwein genennt wird, den die Americaner und auch die Europäer auf ihren Seereiſen trinken. Der ſchwarze Syrup ſelbſt iſt ſeiner vie-

len

len öligten, und ſchleimichten Theile wegen ſehr nahrhaft, und er macht den bey den Zuckerpflanzungen arbeitenden Sklaven etliche Monate hindurch ihren Unterhalt aus. Die bey den folgenden Reinigungen des Zuckers erhaltene Syrupe können wieder zum Zuckermachen angewendet werden, wodurch der Syropzucker (*Sucre de Syrop*) erhalten wird; auſſerdem dienen ſie, zumal der bey der lezten Reinigung beym Raffiniren erhaltene weißgelblichte Candisſyrup, und auch die ſchlechtern Sorten, den gemeinen Leuten ſtatt des Zuckers zur Würzung der Speiſen. — Den Zuckerkand oder Candiszucker, oder Zuckerkryſtallen (*Saccharum candum* Engl. *Sugar Candy*. Fr. Sucre Candy) erhält man, wenn der weiße Zucker aufgelöſet und ſodann cryſtalliſiert wird. Der braune Zuckerkand wird aus der grauen Moſcovade oder grauen Caſſonade bereitet; aus der weißen Caſſonade erhält man ebenfalls einen weiſſen Zuckerkand, wenn man ſolche in ſchwachen Kalkwaſſer auflöſet und, nachdem man ſelbige gereiniget, abgeſchäumet, durchgeſeihet und zu einem dicken Syrup eingekocht hat, zur Cryſtallation hinſezt. Der Zuckerkand wird gemeiniglich bey unbedeutenden trocknen Huſten anſtatt des Honigs von gemeinen Leuten gebraucht. —

Der Zucker iſt ein weſentliches Salz von einem ſüßen und angenehmen Geſchmack, das im Waſſer auflösbar und cryſtalliſirungsfähig iſt. Man findet denſelben in ſehr vielen Arten von Pflanzen mehr oder weniger häufig; vorzüglich aber iſt derſelbe in allen zu den Grasarten gehörigen Gattungen als ein ihnen weſentliches Salz enthalten. Auſſerdem kömmt dieſes Zuckerſalz in allen Bäumen, aus denen im Frühlinge ein Saft hervorquillt, in ſehr vielen fleiſchigten Wurzeln (S. oben Seite 61.) und in den ſüßen und

säuerlichen reifen Obstfrüchten vor, wie dieses das Anschießen ihres Saftes, die spirituöse Gährung und und die nährenden Eigenschaften derselben zu erkennen geben. — Der Zucker bestehet aus einer sehr starken Säure, (der Zuckersäure, *Acidum Saccharl*), welche mit einer grossen Menge von einer zarten Erde, die sich in dem Zustande eines Schleims befindet und einem milden nicht flüchtigen Oele vereiniget ist. Er gehet, wenn er in einer hinlänglichen Menge Wasser aufgelöset worden ist, sehr leicht in eine weinichte Gährung über, und man kann unter gewissen Handgriffen einen Wein daraus verfertigen. Man glaubt und zwar mit wahrscheinlichen Gründen, daß die in den Pflanzen (und selbst in den Thieren) und ihren Theilen enthaltene zuckerartige Substanz der hauptsächlichste Bestandtheil der Vegetabilien sey, welcher den Thieren zur Nahrung dienet, und daß solcher als die Grundlage aller Weine und weinartigen Feuchtigkeiten anzusehen sey. Als Arzneymittel betrachtet, besitzt derselbe innerlich seifenartige, der Fäulniß widerstehende, antiscorbutische, schleimauflösende, brustlösende, wurmabtreibende, gelind abführende, und äusserlich zertheilende und wundreinigende Eigenschaften. Indessen muß man doch mit dem täglichen Gebrauch nicht gar zu verschwenderisch umgehen, weil ein allzuhäufiger Genuß desselben, in dem Magen schwächlicher Personen eine Säure erzeuget oder entwickelt, die fast durch kein anderes Mittel als durch die Enthaltung von dem Gebrauch des Zuckers zu bezwingen ist; er soll vorzüglich die Knochen angreifen, und daher den mit der englischen Krankheit behafteten Kindern schädlich seyn. Auch die Zähne leiden von einem häufigen Genuß desselben; und es ist wenigstens so viel gewiß, daß die Zuckersäure,

wenn

wenn man ſie in den Mund nimmt, die Zähne ganz beſonders ſtumpf macht.

Der Zucker iſt ſo wohl in den Apotheken als in der Küche von einem ſehr ausgebreiteten Nutzen. Er wird zur Bereitung der Täfelchen, Morſellen, Küchelchen, Conſerven, Syrupe, Paſten, zur Regliſe, zum gewundenen oder Peniszucker (Saccharum penidium), dem Gerſtenzucker (Saccharum hordeatum), Oelzucker (Elaeoſaccharum) angewendet. Man ſetzt denſelben zu vielen warmen und kalten Getränken, hinzu. Man gebraucht ihn zum Einmachen des Obſts; zu eingekochten Obſtſäften; zum Ueberzuckern allerley Saamen, Wurzeln und Stengel verſchiedner Pflanzen; zum Gefrornen, Triſenet, Quittenbrod, zu Gelee, kalten Schaalen und allerley Suppen; zum Würzen unreifer, oder reifer ſaurer, oder getrockneter gekochter Früchte und Obſtarten; zum friſchen Obſt, zu Melonen, zu Sallaten, zum Senf, Meerrettich u. ſ. w. Man bäckt Zuckerwerk daraus, ſetzt ihn zu allerley Backwerk hinzu und thut ihn in Puddings, gebacknen Reiß, und viele Milchſpeiſen. Zur Milch geſetzt verhindert er das Gerinnen derſelben. Mit Kreide vermiſcht wird er zum Anmachen ſchaaler Biere angewendet. Man verbeſſert mit dem Zucker die Gährung ſaurer Moſtarten; und der gebrannte Zucker dienet zum Färben der Weine und Branntweine. Ueberdieſes giebt er ein trocknendes und fäulnißwidriges Räucherungsmittel ab und durch Hülfe deſſelben laſſen ſich öligte und wäſſerigte Subſtanzen mit einander verbinden.)

21) SONCHVS alpinus. *Mountain Sow-thiſtle. Linn.* Sp. pl. 1117. — Sonchus laeuis laciniatus, ſiue Sonchus alpinus caeruleus. *Bauh.* Pin. 124. — Fr. Laiteron de montagne. — Berggänſediſtel. Berghaaſenkohl. Waldmohn. Blaue große Gänſediſtel. Alpengänſediſtel.

Man findet dieſe Pflanze in England an den Seiten der Hügel. Auch iſt ſie in Lappland gemein, wo die jungen Wurzelſproſſen derſelben wie Sallat gegeſſen werden. Ob ſie nach dem Geſchmacke der Engländer ſeyn mögen, weiß ich nicht; indeſſen können ſich diejenigen, ſo Willens ſind einen Verſuch damit zu machen, folgende Beſchreibung der Pflanze merken. *)

Die Pflanze dauert ein Jahr aus; ſie treibt einen aufrecht ſtehenden, runden, hohlen, purpurfarbnen Stengel, welcher unregelmäßig mit eingekerbten Blättern beſetzt iſt, die den Löwenzahnblättern (Leontodon Taraxacum *Linn.*) einigermaſſen gleichen, auſſer daß die Buchten an den Rändern der Blätter ſehr feine ſägenförmige Zähne haben. Die Blumen brechen an der Spitze des Stengels traubenförmig hervor; ſie ſind groß und aus vielen blauen kleinen Zwitterblumen zuſammengeſetzt, welche in einem bäuchigten Blumenkelche ſtehen, der aus vielen linienförmigen

*) Nach des Ritter Linné Meinung verdient ſie ſo wohl ihrer ſchönen Blumen wegen, als auch vorzüglich des Nutzens wegen in den Gärten gebauet zu werden, weil ſie ein ſchmackhaftes Küchengewächſe abgeben würde. — In Lappland wird der fleiſchigte Theil des Stengels, ehe die Blumen aufbrechen, für ein vorzüglich gutes Gerichte gehalten. Sie wächſet auch in Deutſchland wild. A. d. Ueb.

förmigen Schuppen von ungleicher Länge zuſammengeſezt iſt. Die Saamen kommen mit denen von der gemeinen Saudiſtel überein, und es ſind ſolche mit einen einfachen Federkrone beſezt.

22) TAMVS communis. *Black Briony. Linn. Sp. pl.* 1458. — Bryonia laeuis ſiue nigra racemoſa. *Bauh. Pin.* 297. — Fr. Sceau de Notre Dame. Couleuvrée ſauvage. Tamier. Vigne noire ſauvage. — Schwarze Stickwurzel. Gemeine Schneerwurzel.

Die ſchwarze Stickwurzel wächſet in Gehölzen und an Zäunen in den meiſten Gegenden von England ſehr häufig. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden ſich auf abgeſonderten Pflanzen. Die Wurzel von einer jeden dieſer Pflanzen iſt groß, zapfenförmig geſtaltet, fleiſchigt und mit einer dunkelbraunen Haut überzogen. Aus derſelben kommen verſchiedne bräunlichtgrüne Stengel hervor, welche ſich um irgend einen in ihrem Bezirk befindlichen Körper ſchlingen, bis ſie eine Länge von zehn bis zwölf Fuß erreicht haben. An ihren Gelenken bemerkt man dunkelgrüne, glänzende, herzförmige Blätter, welche auf langen Stielen einzeln ſtehen. Die Blumen kommen an den Seiten der Stengel in kurzen dicken Bündeln hervor. Die männlichen Blumen enthalten ſechs kurze Staubfäden, die an einer platten Einfaſſung von ſechs eyförmigen Blättern befeſtiget ſind; die weiblichen hingegen beſtehen, aus einem glockenförmigen Blumenkelch oder Hülle mit ſechs Abſchnitten, nebſt einer länglichten punctirten Drüſe, welche an der innern Seite eines jeden Abſchnitts ihren Siz hat. Wenn die weiblichen Blumen abfallen, ſo zeigen ſich

glatte

Braſſica oleracea alba. *White Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli blanc. — Weiſſer Blumenkohl. Weiſſer Carviol.

— — nigra. *Black Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli noir. — Schwarzer Blumenkohl. Schwarzer Carviol.

Braſſica ſabellica. *Siberian Broccoli* or *Scotch Kale.* — Fr. Choux friſé. — Buſch oder Herzkohl. Welſchkohl.

Braſſica praecox. *Early Batterſea Cabbage.* — Früher Kohl.

Braſſica rapa. *Common Turnep.* — Fr. Rave commune. — Rüben. Weiſſe Rüben.

8) Cyperus Papyrus. *Paper Ruſh.* Fr. Papier des Syriens. Papier du Nil. — Papiercypergras.

9) Cycas circinalis. *Sago Palm-tree.* — Fr. Sago. Sagou. — Wilde Sagopalme. Sagobaum.

10) Portulaca oleracea. *Purſlane.* — Fr. Pourpier ſauvage. — Portulack. Burzelkraut.

— — latifolia. — *Broad-leaved Garden Purſlane.* — Fr. Pourpier des jardins. — Gärtner Portulack. Breitblättriger Portulack.

11) Smilax aſpera. *Red-berried rough Bindweed.* — Fr. Liſeron ou Liſet épineux. — Windekraut. Rauhe Stechwinde.

ich habe daher hier blos zu bemerken, daß ihre jungen Wurzelsproſſen, wenn ſie ohngefähr fünf Zoll hoch gewachſen ſind, gekocht und daß die Sproſſen von der wilden Haberwurzel häufig dem Spargel vorgezogen werden. Beyde Pflanzen enthalten einen milchigten Saft, beſitzen harntreibende Eigenſchaften und ſollen zur Abführung des Grieſes aus den Harnwegen dienlich ſeyn.

## Zweyter Abſchnitt.

### Blätterknospen und Mark der Pflanzen.

1) Areca oleracea. *Cabbage-tree.* — Fr. Palmiſte franc. — Kohlpalme. Kohlbaum.

2) Arundo Bambos. *Bamboo-Cane.* — Fr. Le Bambou. Cramboufe. — Bambusrohr.

3) Braſſica oleracea *vel* ſylueſtris. *Sea* or *Common white Cabbage.* — Fr. Chou blond, Chou blanc pommé. — Weiſſer Blattkohl. Weiſſer Kopfkohl. — Hoher ſtaudigter Meerkohl.

— — viridis. *Green Savoy Cabbage.* Fr. Chou verd. — Grüner Wirſing. Grüner Savoyerkohl.

— — Sabauda. *White Savoy Cabbage.* — Fr. Chou friſé blanc — Chou à la groſſe côte blond — Gelber Savoyer Kohl. Wirſing.

— — botrytis. *Cauliflower.* — Fr. Chou fleur des lardiniers. — Blumenkohl. Carviol.

Braſſica oleracea alba. *White Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli blanc. — Weiſſer Blumenkohl. Weiſſer Carviol.

— — nigra. *Black Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli noir. — Schwarzer Blumenkohl. Schwarzer Carviol.

Braſſica ſabellica. *Siberian Broccoli* or *Scotch Kale.* — Fr. Choux friſé. — Buſch oder Herzkohl. Welſchkohl.

Braſſica praecox. *Early Battersea Cabbage.* — Früher Kohl.

Braſſica rapa. *Common Turnep.* — Fr. Rave commune. — Rüben. Weiſſe Rüben.

8) Cyperus Papyrus. *Paper Rush.* Fr. Papier des Syriens. Papier du Nil. — Papiercypergras.

9) Cycas circinalis. *Sago Palm-tree.* — Fr. Sago. Sagou. — Wilde Sagopalme. Sagobaum.

10) Portulaca oleracea. *Purslane.* — Fr. Pourpier ſauvage. — Portulack. Burzelkraut.

— — latifolia. — *Broad-leaved Garden Purslane.* — Fr. Pourpier des jardins. — Gärtner Portulack. Breitblättriger Portulack.

11) Smilax aſpera. *Red-berried rough Bindweed.* — Fr. Liſeron ou Liſet épineux. — Windekraut. Rauhe Stechwinde.

1) ARE-

1) ARECA oleracea. *Cabbage-tree. Linn.* Syſtem. Natur. 730. — Palma altiſſima frondibus pinnatis, caudice aequali, fructu minore. *Mill.* Dict. 4. — Fr. Palmiſte franc. — Kohlpalme. Kohlbaum. Kohltragende Arecapalme.

Es iſt dieſes eine Palmenart, welche in Weſtindien einheimiſch iſt, und daſelbſt in einer kegelförmigen Geſtalt zu einer ſehr groſſen Höhe wächſet. Die Blätter ſind groß und gefiedert und die Lappen derſelben ſind ganz. Man findet an dieſem Baume männliche und weibliche Blühten, welcher aus einer und eben derſelben Blumenſcheide hervorkommen. Die männlichen Blumen ruhen auf einer zweigichten Kolbe, welcher aus einer zweyſchaaligten Blumenſcheide hervorſprieſſet; jede derſelben beſtehet aus drey ſcharfzugeſpitzten ſteifen Blumenblättern, welche neun Staubfäden einſchlieſſen, von denen dreye länger ſind, als wie die übrigen. Die weiblichen Blumen entſpringen aus der nehmlichen gemeinſchaftlichen Blumenſcheide; ſie haben keine Fruchtröhren, ſondern es beſtehet eine jede von ihnen bloß aus drey ſcharf zugeſpitzten Blumenblättern. Wenn dieſe letzten abfallen, ſo ſchwillt der Fruchtknoten in eine beynahe eyförmige fibröſe Beere auf, welche einen eyförmigen Saamen enthält.

Dieſes iſt die einzige Palmenart, von welcher Linné ſagt, daß ſie eßbare Blätter oder Blätterknoſpen giebt, und es ſoll aus dem Mark dieſer Art der weſtindiſche Sago bereitet werden. Es läßt ſich aber nicht leicht beſtimmen, ob dieſes die einzige Palme ſey, welche den ſogenannten Palmenkohl (Fr. Choux Palmiſte.) trägt, weil die Beſchreibung, welche verſchiedne

Schrift-

Schriftſteller von dieſer Art von Baume abgefaßt haben, ſehr unbeſtimmt und ungewiß ſind. Miller hat in ſeinem Wörterbuche zwoer Arten von eßbaren Palmen erwähnt, einer von Sloane, welche er den Kohlbaum (Cabbage-tree) nennt, und der andern von Houſtoun, der er den Namen des Bergkohls (Mountain Cabbage) beylegt. Zu was für einer beſondern Gattung der Palmen jede der hier erwähnten Arten gehöret, getrauet ſich Miller nicht zu beſtimmen, indem die beyden oben gedachte Verfaſſer einen ſehr geringen Unterſchied in den Beſchreibungen dieſer Bäume angegeben haben, denn nach Sloane iſt es: *Palma altiſſima non ſpinoſa, fructu pruniformi minore, racemoſo ſparſo*, und nach Houſtoun heißt der Baum: *Palma altiſſima non ſpinoſa, fructu oblongo*). Es iſt daher wahrſcheinlich, daß beyde Schriftſteller eine und die nehmliche und zwar diejenige Art darunter verſtehen, welche Linné *Areca oleracea* nennt. Da jedoch dieſes eine Materie iſt, welche nicht vollkommen ausgemacht werden kann,*) ſo werde ich die von Millern angeführte Kohlbäume mit ſeinen eignen Worten beſchreiben. »Dieſer Baum erreichet eine ſehr groſſe Höhe in Gegenden wo er von »Natur wächſet. Ligon ſagt in ſeiner Geſchichte von

*) Nach Aublets Verſicherung (Supplem. p. 104) ſind die Köpfe aller Palmenbäume eßbar; in Guiana aber ziehet man diejenigen den übrigen vor, welche mit dicken Knospen verſehen ſind. Indeſſen aber pflegt man dieſe Knospen zu ſchonen, weil die Bäume dadurch zerſtöhret werden. Die zarten Palmenblätter haben einen Geſchmack, der in etwas den Artiſchocken gleich kömmt. Man ißt dieſelben roh mit Salz, röſtet ſie in der Pfanne mit Butter, oder richtet ſie mit einer weiſſen Sauce zu; auch werden ſie gekocht. A. d. Ueb.

»von Barbadoes, daß auf dieser Insel einige solche »Bäume wüchsen, welche über zweyhundert Fuß hoch »wären, und er habe erfahren, daß dieselben in hun»dert Jahren zu ihrer Reife gediehen und sodann erst »Saamen brächten. Die Stämme dieser Bäume »werden selten stärker als eines Mannes Schenkel; »sie sind glätter als die mehresten andern Palmen, »denn die Blätter fallen im natürlichen Zustande gänz»lich von denselben ab und lassen blos die Spuren oder »Merkmale zurück, wo sie gestanden haben. Die »Blätter (oder Zweige) sind zwölf bis vierzehn Fuß »lang; die kleinen Blätter oder Lappen sind ohngefähr »einen Fuß lang und einen halben Zoll breit, mit verschie»denen der Länge nach laufenden Falten oder Furchen »versehen; sie haben ein weiches spitziges Ende und sind in »einer wechselsweisen Lage geordnet. Die Blumen kom»men in langen lockern Büscheln unter den Blättern her»vor; diese theilen sich in viele freyhängende lockere Fa»sern und sind beynahe vier Fuß lang: die Blumen stehen »auf ihnen ganz dünne. Nach den weiblichen Blumen »kömmt eine Frucht von der Grösse einer Haselnuß zum »Vorschein, die eine gelblichte Haut hat, und dicht an »den Fasern des Hauptstiels ansitzt.«

»Da die innersten Blätter dieses Baumes die »künftigen Knospen deutlicher in sich schliessen, als die »meisten von den übrigen Palmenarten, so hat man dem»selben zum Unterschied den Namen des **Kohlbaums** »oder der **Kohlpalme** beygelegt. Denn die in dem »Mittelpunkt enthaltenen Schößlinge sind, ehe sie der »Luft ausgesezt werden, weiß und zart, wie die meh»resten andern gebleichten Pflanzen, und diese sind »derjenige Theil, den die dasigen Einwohner heraus»schneiden und essen. Man macht diesen Theil häufig »ein, und verschickt ihn unter dem Namen *Cabbage* »(Kohl) nach England. Sind aber die erwähnten

„Schößlinge einmal abgeſchnitten, ſo nehmen die „Pflanzen ab und wachſen nie wieder, ja ſie werden „dadurch gänzlich zerſtöret und dieſes iſt die Urſache, „warum man anjezt auf denen nahe an den Colonien ge„legnen Inſeln wenig dergleichen Bäume mehr antrift, „und dieſe wenigen hat man blos zur Zierde noch „übrig gelaſſen.“

Dieſe Nachricht theilt uns **Miller** von den Kohlpalme des **Sloane** mit: von derjenigen, welche **Houſtoun** beſchrieben hat, ſagt er: „daß die Frucht „dieſer Palmenart ohngefähr anderthalb Zoll lang iſt, „und beynahe zween Zoll im Umfang hält. Die „Blumenknospen, welche in dem Mittelpunkt der „Pflanze hervorgebracht werden, ſchneiden die Ein„wohner des Landes ab, kochen und eſſen ſelbige zu „ihrer Mahlzeit und legen ihnen den Namen Berg„kohl (*Mountain Cabbage*) bey.“

Aus dieſen Nachrichten von den zween erwähnten Bäumen erſiehet man, daß von dem einen die Blätterknospen, von den andern aber die Blumenknospen gegeſſen werden; ein Umſtand, welcher anzuzeigen ſcheint, daß dieſes wirklich zwo verſchiedne Arten ſind, woferne nicht beyderley Knospenarten des nehmlichen Baumes auf die hier gemeldete Weiſe benuzt werden.

Was die **Linnéiſche** Gattung *Areca* betrift, ſo beſtehet ſie nur aus zwo bis jezt bekannten Arten, welche die *Areca oleracea* und *Areca Catechu*, gemeine Areca oder Catechupalme oder Pinangbaum *) heiſſen. Aus dem Safte der letztern ſoll die Japaniſche

*) Von dieſer Art kömmt die Arekanuß, welche mit dem Betel in Oſtindien gekauet wird, wodurch der Speichel ſich roth färbet und der Athem einen Wohlgeruch bekommt. Von einigen wild wachſenden Arten davon, deren **Rumph** erwähnet, iſt auch der Kohl

oder

ſche Erde (*Terra Iaponica*) der Apothecker oder der Catechuſaft (nach neuern Entdeckungen aber aus der *Mimoſa Catechu L.*) bereitet werden. Der zulezt erwähnte Baum wird Faufel genannt. Der Schifskapitain Dampier fand, auf ſeiner Reiſe um die Erde, ſehr viele Kohlpalmen auf der Inſel St. Jago, nahe an der Erdenge von Darien in der Südſee, wo ſelbſt er die Länge eines ſolchen Baums ausmaß, welche ſich auf hundert und zwanzig Fuß belief; die Blätter oder Aeſte derſelben hielten zwölf bis vierzehn Fuß. In der Mitte der Aeſte wuchs, wie er es nennt, die Frucht (das heißt: der Kohl) welche ohngefähr einen Fuß lang, und ſo dick wie eines Mannes Unterſchenkel war; ſie hatte eine weiſſe Farbe, und, man mochte ſie roh oder gekocht eſſen, einen ſehr ſüſſen Geſchmack. Zwiſchen dem Kohl und den Aeſten erblickte man viele kleine, ohngefähr einen Fuß lange Zweige, an deren Enden harte, runde Beeren, von der Größe der Kirſchen wuchſen, welche nach dem Abfallen ein gutes Futter für die Schweine abgaben. *)

Innerhalb des Körpers dieſer Bäume findet ſich ein Mark, des einer gewiſſen Art von Würmern zur Nahrung dienet, und worinnen, wenn die Bäume gefället werden, ſich dieſelben in ſehr groſſer Menge erzeugen. Dieſe Würmer oder Larven **) werden



oder Palmiet und von andern die Frucht eßbar. A. d. Ueb.

*) Mit der Kohlpalme hat der kleine Sagonaſter oder Nibun einige Aehnlichkeit, welcher ebenfalls einen eßbaren Kohl trägt; das äuſſere Fleiſch der Frucht aber, worinnen ein grauer Kern liegt, iſt ſehr ſcharf und ätzend. (S. Linné Naturſyſtem B. I. S. 180. f.) A. d. Ueb.

**) Es ſind dieſes die Larven von dem Palmenbohrer (*Curculio Palmarum Linn.*), welche, ehe man ſie ißt, vorher gebraten werden. A. d. Ueb.

auf einigen weſtindiſchen Inſeln von den Franzoſen gegeſſen, und für eine groſſe Delicateſſe gehalten. Sie ſind ohngefähr eines kleinen Fingers groß, und haben einen ſchwarzen Kopf, welcher der Dicke des Körpers gleich kömmt. Die Art, dieſelben zur Speiſe zuzurichten, iſt, daß man ſie an dünne hölzerne Spieſſe anreihet, und ſodann von weitem an das Feuer ſezt; ſo bald als ſie durch und durch warm ſind, beſprengt man ſie mit zertriebner Brodkruſte, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, damit dieſe Dinge das Fett in ſich ſaugen. Sind die erwähnten Würmer genugſam geröſtet, ſo werden ſie mit Pommeranzen- oder Citronenſaft gegeſſen.

2) ARVNDO Bambos. *Bamboo-Cane. Linn.* Sp. pl. 120. — Tabaxir et Mombu arbor. *Baub.* Hiſt. I. p. 222. — Fr. Le Bambou, Cramboiſe — Bambusrohr. Bamboorohr.

Dieſe beſondere Art von Rohr (welche auf Zeylon Unaghas genennnt wird) iſt in beyden Indien einheimiſch, wo ſelbſt ſie öfters eine Höhe von ſechzig Fuß erreichet. Die Hauptwurzel derſelben, welche lang, dick und mit Gelenken verſehen iſt, breitet ſich in horizontaler Lage aus, und treibet viele cylindriſche holzigte Faſern, die viele Fuß lang ſind und eine weißlichte Farbe haben. Aus den Gelenken der Hauptwurzel erheben ſich verſchiedne runde, mit Gelenken verſehene Stengel zu einer auſſerordentlich beträchtlichen Höhe, und es ſprieſſen, ohngefähr zehn bis zwölf Fuß hoch von der Oberfläche der Erde, an den Gelenken derſelben verſchiedne Stengel hervor, welche an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget ſind. Dieſe Stengel ſchieſſen eben ſo in die Höhe als wie die

aus denen ſie entſprungen ſind. Pflanzet man einen davon nebſt einem Stück von dem erſten Stengel, aus welchem er entſproſſen iſt, ſo wächſet derſelbe fort und vermehret auf dieſe Weiſe ſeine Art. An ihren Gelenken ſind ſie mit einem oder zween ſcharfen ſteifen Dornen bewaffnet, und mit länglicht eyförmigen, acht bis neun Zoll langen Blättern verſehen, welche auf kurzen Stielen ſtehen. Die Blumen kommen in groſſen Riſpen, aus den Gelenken der Stengel hervor; es ſitzen ihrer drey in einem Bündel auf ihrem Blumenboden eingeſchloſſen. Sie gleichen den Blumen des gemeinen Schilfrohres, und es folgen auf dieſelben eben ſolche Saamen wie beym letztern, welche mit einer Wolle umgeben ſind.

Die jungen Blätterknoſpen ſind in eine dunkelgrüne Rinde eingeſchloſſen. Wenn dieſelben noch ſehr zart ſind, ſo legt man ſie in eine aus Weineßig, Salz, Knoblauch und den Schoten vom indianiſchen Pfeffer (Capſicum) zubereitete Brühe und auf dieſe Art eingemacht, ſtehen ſie in Indien als ein vortrefliches Gewürze (unter dem Namen Archiaar) in groſſem Anſehen und ſollen zur Beförderung des Appetits und der Verdauung ſehr dienlich ſeyn. Die jungen Stengel ſind faſt ganz dicht, und enthalten einen milchichten, ſüſſen Saft; ſo wie dieſelben an Alter zunehmen, ſo werden ſie hohl, ausgenommen an den Gelenken, woſelbſt ſie durch eine holzigte Membrane verſtopft ſind, auf welcher der beſagte Saft befindlich iſt, der in eine Subſtanz zuſammenbäckt, welche Tabaxir oder Mombu- oder Bambuszucker genennt wird. Die Alten ſchätzten dieſe Subſtanz in einigen beſondern Krankheiten ſo hoch, daß ſie am Werthe ihrem Gewichte nach dem Silber gleich gehalten wurde. Die alten Stengel halten in ihrem Durchmeſſer fünf bis ſechs Zoll; ſie haben ſodann eine glänzend gelbe Farbe

und ſind ſo hart und dauerhaft, daß ſie zum Bauen gebraucht werden können. Durchbohret man die innerhalb der Gelenke befindlichen Membranen, ſo geben dieſe Stengel ſehr gute Waſſerröhren ab. Die Tahitier machen Flöten aus denſelben, die ohngefähr zween Fuß lang ſind und nur zwey Löcher haben, welche ſie mit dem erſten Finger der linken und dem mittlern der rechten Hand zuhalten und ſodann durch die Naſe blaſen.

3) 4. 5. 6.) BRASSICA oleracea. *Sea or Common white Cabbage. Linn.* Spec. pl. 952. — Fr. Chou blond. Chou blanc pommé. — Weiſſer Blattkohl. Weiſſer Kopfkohl.

Dieſe Pflanze iſt in England einheimiſch und man findet ſie an den Seeküſten wild wachſen. Der Blumenkohl (*Braſſica oleracea botrytis. Cauliflower.* Fr. Chouxfleur des jardiniers) der Buſch- oder Herzkohl (*Braſſica oleracea ſabellica.* Fr. Chou à friſé. Engl. *Siberian Broccoli. Scotch Kale*) und der Frühkohl (*Braſſica præcox.* Engl. *Early Battersea Cabbage.*), werden vom Ritter Linné blos zu Abänderungen des weiſſen Blattkohls (*Braſſica oleracea*) gemacht. Es iſt ſehr ſchwer zu beſtimmen, ob dieſer Naturforſcher hierinnen Recht habe, denn die groſſe Anzahl der anjezt gezogenen Kohlarten macht es unmöglich, mit Gewißheit zu beſtimmen, welches wirkliche Arten und welches bloſſe Abänderungen ſind. Und dieſe Schwierigkeit wird überdieſes beſtändig immer mehr und mehr dadurch vermehret, daß der Blumenſtaub der einen Art mit einer andern vermiſcht wird, und alſo dadurch wieder neue Spielarten entſtehen. Unterdeſſen aber hat man doch einige Wahrſcheinlichkeit vor ſich, daß der Blumenkohl eine beſondere Art ausmacht,

macht, und es iſt ſo viel gewiß, daß die verſchiednen Arten von Broccoli Abänderungen des Blumenkohls ſind. Dieſe Arten und Spielarten ſind allzu bekannt, als daß eine Beſchreibung davon erforderlich wäre, und die jungen Sprößlinge derſelben werden den mehreſten andern Vegetabilien allgemein vorgezogen. *)

7) BRASSICA Rapa. *Common Turnep. Linn.* Spec. plant. 931. — Rapa ſatiua rotunda. *Bauh.* Pin. 89. — Fr. Rave. — Gemeine Rübe. Weiſſe Rübe.

Dieſer Pflanze iſt bereits im erſten Hauptſtück (S. 38.) gedacht worden. Da aberlauch die Blätterknoſpen im Frühling häufig gegeſſen werden, ſo verdient ſie hier ebenfalls eine Stelle. Sie ſind, wenn man ſie ſehr zart ſammlet, ein ſehr vortreflicher Sallat. **)



*) Von den Kohlarten und ihren Abänderungen, ſiehe unten unſere Zuſätze. A. d. Ueb.

**) Die Abänderungen dieſer Art ſind folgende. Es giebt runde Rüben (Rapa ſatiua rotunda radice candida *Bauh.* Pin. 89. Rapa rotunda *Mill.* Engl. *Round Turnep.* Fr. Navet commun blanc rond) und lange Rüben (Rapa ſatiua oblonga ſeu femina *Bauh.* Pin. 90. Rapa oblonga *Mill.* Engl. *Long-rooted Turnep.* Fr. Navet commun blanc long. — Zu der runden Sorte gehören: 1) Die rothköpfigten Rüben oder groſſe rothköpfigte Waſſerrüben (*Red-topped* oder *Red-rooted Turnep*), welche ſo weit als wie ſie über der Erde hervorragen, roth ausſehen und ſehr ſchmackhaft, jedoch nicht ſo gut als wie die nächſtfolgende Spielart ſind. 2) Die grünköpfige Rüben (*Green topped Turnep*) werden ſehr dick, halten ſich am längſten, und ſind am wohlſchmeckendſten.

8) CYPERVS Papyrus. *Papyr. Ruſſ. Linn. Spi* pl. 70. — Papyrus ſyriaca et ſiciliana. *Bauh.* Pin. 19. — Fr. Papier de Syriens. Papier du Nil. — Papiercyperngras. Papierpflanze. Papierſchilf.

Es iſt dieſes eine grasblätterige Pflanze, welche in Aegypten, *) Syrien und einigen andern Theilen im Orient wächſet. Sie hat eine kriechende eines Arms dicke Wurzel, aus welcher ein dicker Buſch von langen und ſchmalen Blättern hervorſprieſſet. Mitten unter dieſen ſteigen ſehr dicke dreyeckigte blätterloſe Stengel empor, welche ſich in Dolden endigen, die aus kleinen ſpreudhnlichen, wie Dachziegel über einander liegenden Blumen beſtehen. Die Strahlen der Dolde ſind lang, dünne, auſſerordentlich zahlreich, ſtehen faſt ganz aufrecht und haben eine gleiche Länge. Ein jeder Strahl kömmt aus einer kurzen, deutlich zu unterſchei-

ſten. 3) Die runde gelbe Rübe oder gelbe holländiſche Rübe (*Yellow Turnep. Yellow Dutch Turnep*), iſt auch innwendig gelb und ſcheint keine bloß zufällige Spielart zu ſeyn. 4) Die ſchwärzlichten Rüben (*Blackrooted Turnep.* Fr. Navet gris.) werden, weil ſie zur Speiſe und auch für das Vieh wenig tauglich ſind, in England wenig gezogen. 5) Die Mayrüben, Tellerrüben, frühe holländiſche Rüben (*Early Dutch Turnep*) ſind wenn man ſie jung verbraucht, ziemlich gut und verdienen um deswillen gebauet zu werden, weil ſie im May ſchon genuzt werden können. — Die langen Rüben muß man ebenfalls ſehr jung eſſen, indem ſie, wenn ſie älter werden, zu holzigt ſchmecken. Einige halten dieſe Abart für eine beſondre Art. A. d. Ueb.

*) Zu verwundern iſt es allerdings, daß Forskål auf ſeiner Reiſe dieſe Papierpflanze in Aegypten nicht angetroffen hat. A. d. Ueb.

ſchalenden Scheide, und gegen die Spitze zu iſt derſelbe mit pfriemenförmigen, unmittelbar anſitzenden, einzelnen kleinen Aehren verſehen, deren drey bey einander auf einem kurzen Stiele ſtehen. Die Blume enthält drey kurze Staubfäden, die mit länglichten Staubbeuteln beſetzt ſind, und einen dünnen Fruchtweg, auf welchem ſich drey haarförmige Narben befinden. Der Fruchtknoten iſt klein, und es wird aus ſolchem ein dreyeckigter ſcharf zugeſpitzter Saame.

In dem Stengel dieſer Pflanze iſt ein ſüſſes und nahrhaftes Mark enthalten, deſſen ſich die alten Aegyptier wie Brod bedienet haben. *) Es iſt anjezt noch ungewiß, ob ſie aus den Stengeln oder Blättern ihr Papier gemacht haben, und die Art es daraus zu verfertigen iſt zu unſern Zeiten unbekannt. Indeſſen ſcheint es doch, daß zu Moſes Zeiten dieſes einzige Papier im Gebrauch geweſen ſey. Die Aegyptier machen ebenfalls Segel und ſo gar Boote aus dieſer Binſenart, die ſie mit Schleim und Pech zuſchmieren, und in einem dergleichen Käſtchen wurde Moſes von ſeiner Mutter (2. B. Moſ. 2. v. 3.) verſteckt. —

Dieſe Boote ſind in den öſtlichen Theilen von Afrika anjezt noch im Gebrauch, woſelbſt ſie auf ſtillſtehenden Waſſern zum Vergnügen gehalten werden.

9) CYCAS circinalis. *Sago Tree. Linn.* Sp. pl. 1658. — Palma indica, caudice in annulo protuberante diſtincto. *Raii* Hiſt. 1360. —



*) Das gemeine Volk iſſt den Blätterſtamm unten an der Wurzel; die Halme enthalten in der Jugend einen ſüßen Saft, im Alter aber ein dickes Mark. Auch die Wurzel ſoll einen angenehmen Geſchmack und Geruch haben. A. d. Ueb.

wird und in den Apotheken als ein stärkendes Mittel zu haben ist. *)

Es giebt noch eine andere in Westindien bereitete Art von Sago, welche eben so wie die orientalische nach

Kokosnüssen oder mit Wasser, Salz und Gewürzen, einen Brey. — Man kann auch diesen Brey als Stärke, zum Leimen und Steifen des Papiers, wie auch zu andern Sachen, gebrauchen. — Der Kohl vom Sagobaum wird ebenfalls gegeßen, jedoch selten, weil sein Geschmack nicht so gut als der von der Kohlpalme ist. A. d. Ueb.

*) Linné rechnet zu dieser Gattung noch den Baum, welchen Rumph *Olus Calappoides*, Kalappuskohl, und Houttuyn den Ananasbaum nennt, der aber in Ansehung seines Nutzens und anderer Absichten von dem vorigen verschieden ist. Die Frucht, welche dieser Baum, wenn er fünf bis sechs Fuß hoch ist, trägt, gleichet einer Ananas, an der man jedoch die dieser Frucht eigne Krone nicht bemerkt; sie ist von aussen schuppigt und hat an jeder Schuppe eine zarte Spitze; der Farbe nach ist sie graugelb und mit einem schmierigten Staube überzogen. Diese Ananas scheint die männliche Blühte zu seyn. An dem weiblichen Baum kömmt eine kleine Ananas am Gipfel hervor, deren Schuppen, zwischen denen die Fruchtstiele sich befinden, weit offen stehen. An diesen Stielen wachsen drey bis vier rundlichte Früchte von der Grösse eines Hünereyes, welche glatt sind und in denen ein dicker, länglichter, weisser Kern enthalten ist. — Die jungen Sproßen dieses Baums sind sehr mürbe und können wie Spargel gegessen werden. Die jungen in Wasser gekochten Blätter geben ein gutes Gemüse ab. Auch die Früchte sind brauchbar, jedoch bedürfen dieselben vorher einer besondern Zubereitung; denn roh hält man sie für schädlich und den ausgepreßten Saft für giftig. (S. Linné Pflanzensystem Nürnb. 1777. Th. I. S. 85). A. d. Ueb.

ziehen und Brod daraus machen. Sie ſägen den Körper des Baums in dünne Stücken, zerſtoßen dieſe in einem Mörſer und gieſſen Waſſer auf die Maſſe; man läßt ſodann alles zuſammen einige Stunden ſtehen, damit es ſich ſetzen kann. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſeihet man es durch ein Tuch, wo die feinern Theilchen des Mehles mit dem Waſſer durchlaufen und die gröbern zurück bleiben, welche letztern ſodann weggeworfen werden. Hat ſich hierauf der mehlichte Theil gnugſam auf dem Boden abgeſezt, ſo gießt man das Waſſer ab und trocknet das Mehl gehöriger Weiſe, welches ſodann gelegentlich zu Kuchen geformt und gebacken wird. Dieſe Kuchen ſollen faſt eben ſo gut als wie Weitzenbrod ſchmecken und ſie dienen den daſigen Einwohnern auf drey bis vier Monate im Jahre zum Unterhalt.

Wird eben daſſelbe Mehl zu einem feinern Pulver*) gerieben und zu Körnern gemacht, ſo wird daraus die ſogenannte Sagugraupe oder Sagugrütze, **) welche in alle Theile von Europa verſchickt wird

*) Zur Bereitung der Sagogrütze nimmt man die erwähnten Kuchen, wäſcht ſie mit Waſſer ab, gießt das Waſſer gelinde ab, trocknet das übriggebliebne Mehl an der Luft, reibt es ganz locker zwiſchen den flachen Händen, daß es in kleine Theile zerfällt, die man auf einem ausgebreiteten Tuche ſchüttelt, wovon ſie die Geſtalt kleiner Körner bekommen. Hierauf ſiebt man ſie durch, trocknet ſie ſodann erſtlich in der Sonne und hernach in eiſernen Pfannen über einem gelinden Feuer bis ſie harte werden, und diejenige Beſchaffenheit bekommen, in der ſie nach Europa verſchickt werden. (S. Anmerk. über den Sagobaum von C. H. Braad in den Schwed. Abhandl. B. 37. S. 147.) A. d. Ueb.

**) Aus dem Sagomehl kocht man mit der Milch aus Koko-

wird und in den Apotheken als ein ſtärkendes Mittel zu haben iſt. *)

Es giebt noch eine andere in Weſtindien bereitete Art von Sago, welche eben ſo wie die orientaliſche nach

Kokosnüſſen oder mit Waſſer, Salz und Gewürzen, einen Brey. — Man kann auch dieſen Brey als Stärke, zum Leimen und Steifen des Papiers, wie auch zu andern Sachen, gebrauchen. — Der Kohl vom Sagobaum wird ebenfalls gegeßen, jedoch ſelten, weil ſein Geſchmack nicht ſo gut als der von der Kohlpalme iſt. A. d. Ueb.

*) Linné rechnet zu dieſer Gattung noch den Baum, welchen Rumph *Arbor Calappoides*, Kalappuskohl, und Houttuyn den Ananasbaum nennt, der aber in Anſehung ſeines Nutzens und anderer Abſichten von dem vorigen verſchieden iſt. Die Frucht, welche dieſer Baum, wenn er fünf bis ſechs Fuß hoch iſt, trägt, gleichet einer Ananas, an der man jedoch die dieſer Frucht eigne Krone nicht bemerkt; ſie iſt von auſſen ſchuppigt und hat an jeder Schuppe eine zarte Spitze; der Farbe nach iſt ſie graugelb und mit einem ſchmierigten Staube überzogen. Dieſe Ananas ſcheint die männliche Blühte zu ſeyn. An dem weiblichen Baum kömmt eine kleine Ananas am Gipfel hervor, deren Schuppen, zwiſchen denen die Fruchtſtiele ſich befinden, weit offen ſtehen. An dieſen Stielen wachſen drey bis vier rundlichte Früchte von der Gröſſe eines Hünereyes, welche glatt ſind und in denen ein dicker, länglichter, weiſſer Kern enthalten iſt. — Die jungen Sproßen dieſes Baums ſind ſehr mürbe und können wie Spargel gegeſſen werden. Die jungen in Waſſer gekochten Blätter geben ein gutes Gemüſe ab. Auch die Früchte ſind brauchbar, jedoch bedürfen dieſelben vorher einer beſondern Zubereitung; denn roh hält man ſie für ſchädlich und den ausgepreßten Saft für giftig. (S. Linné Pflanzenſyſtem Nürnb. 1777. Th. I. S. 85). A. d. Ueb.

nach Europa geſchickt wird. Allein die weſtindiſche iſt der Güte nach weit geringer als wie die leztern. Sie ſoll aus den Mark der *Arrea oleracea.* (S. oben S. 111.) gemacht werden. *)

10) PORTVLACA oleracea. *Portulane. Linn.* Sp. pl. 638. — Portulaca anguſtifolia ſylueſtris, *Bauh.* Pin. 288. — Fr. Pourpier. — Wilder Portulack. Burzelkraut.

Der Portulack iſt eine Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert und in den wärmern Theilen von Europa und in Amerika wild wächſet. Sie hat viele runde, dicke, röthlichte, ſaftvolle Stengel, die beynahe anderthalb Fuß lang ſind, und gemeiniglich auf der Erde liegen. Dieſe theilen ſich in viele Zweige, welche mit fleiſchichten, keilförmigen, an dem Stengel anſitzenden Blättern verſehen ſind, deren einige blaßgrün, andere röthlicht ausſehen und deren viere oder mehrere mit einander meiſtens quirlförmig geordnet ſtehen. Zwiſchen denſelben kommen die Blumen hervor; ſie haben keine Stiele, ſind klein, von einer gelblichten Farbe und aus fünf flachen aufrecht ſtehenden ſtumpfen Blumenblättern, nebſt vielen haarförmigen Staubfäden, die ohngefähr halb ſo lang als wie die Blumenblätter ſind, und

*) Der Sago wird wahrſcheinlicher Weiſe aus mehrern Palmarten, welche ein mehlichtes Mark enthalten, oder auch aus ſolchen Pflanzen deren Früchte und Saamen mehlicht ſind, bereitet. So wird der nordamerikaniſche oder weiſſe Sago oder Bowens Sagopulver (ſiehe unten die Zuſätze) aus dem *Phaſeolus Max Linn.* gemacht; allein dieſer leztere hat nicht das Schleimichte der wahren Sagogrütze, ſondern er wird bald in Mehl aufgelöſet, wenn man ihn in Waſſer oder Milch kocht. A. d. Ueb.

# Drittes Hauptſtück.

## Eßbare Blätter.

### Erſter Abſchnitt.

### Rohe Sallatarten.

1) Apium Petroſelinum. *Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie.
Apium criſpum. *Curled-leaved Parsley.* — Fr. Perſil friſé. — Krauseblättrige Peterſilie.

2) Allium Cepa. *Common Onion.* — Fr. Oignon commune. — Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

3) Allium Schoenopraſum. *Cives.* — Fr. Civette. Ciboulette. — Schnittlauch. Graslauch.

4) Allium oleraceum. *Wild Garlick.* — Fr. Ail ſauvage. — Kohlknoblauch.

5) Artemiſia Dracunculus. *Tarragon.* — Fr. Eſtragon. — Dragon. Dragun.

6) Alſine media. *Common Chickweed.* — Fr. Morgeline. — Hühnerdarm. Hühnerbiß. Vogelkraut. Mäuſegedärme.

7) Borago officinalis. *Borage.* — Fr. Bourrache. — Borretſch.

8) Cacalia ficoides. *Fig Marigold-leaved Cacalia.* — Fr. Cacalie à feuilles du Figuier. — Feigenblättrige Peſtwurzel.

9) Cichorium Endiuia. *Endive.* — Fr. Chicorée douce. — Endivien. Winderendivie. Andive.

Cicho-

Cichorium Endiuia crispa. *Curled-leaved Endive.* — Fr. Chicorée blonde friſée. — Krauſe Endivien.

10) Cochlearia officinalis. *Scurvygraſs.* — Fr. Herbe aux Cuilliers. — Löffelkraut.

11) Eryſimum Alliaria. *Jack by the Hedge.* — Fr. Alliaire. — Knoblauchkraut. Lauchel. Ramſchelwurzel.

12) Eryſimum Barbarea. *Winter Creſs* or *Rocket.* — Fr. Herbe de St. Barbe. Barbarine d'Orient. — Winterkreſſe.

13) Fucus ſaccharinus. *Sweet Fucus* or *Sea-belts.* — Zuckerſüſſes Meergras.

14) Fucus palmatus. *Handed Fucus.* Handförmiges Meergras.

15) Fucus digitatus. *Fingered Fucus.* Fingerförmiges Meergras.

16) Fucus eſculentus. *Edible Fucus.* Eßbares Meergras.

17) Hypochaeris maculata. *Spotted Hawkweed.* Gefleckres Habichtkraut. Coſtenkraut. Wullhabichtskraut.

18) Lactuca ſatiua. *Lettuce.* — Fr. Laitue ordinaire. — Sallat. Gemeiner Sallat. Lattich. Kopflattich.

19) Leontodon Taraxacum. *Dandelion.* — Fr. Dent de Lion. Piſſe en lit. — Löwenzahn. Pfaffenblatt. Pfaffenröhrlein. Hundsblumen.

20) Lepidium ſatiuum. *Garden Creſs.* — Fr. Creſſon alénois. — Gartenkreſſe.

21) Lepidium virginicum. *Virginian ſciatic Creſs.* — Fr. Creſſon de Virginie. — Virginiſche Kreſſe.

22) Mentha ſatiua. *Marſh* or *Curled Mint.* — Fr. Menthe friſée. — Gemeine Krauſemünze.

23) Mentha viridis. *Spear Mint.* — Fr. Menthe romaine ou Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

24) Oxalis Acetoſella. *Wood Sorrel.* — Fr. Pain de Coucou. Alleluia. Oſeille ſauvage. — Sauerklee. Buſchampfer. Alleluja.

25) Poterium Sanguiſorba. *Garden Burnet.* — Fr. Pimpernelle d'Italie. — Welſche Pimpinelle. Kleine welſche Bibernelle. Sperberkraut.

26) Primula veris. *Common Cowſlips* or *Paigles.* — Fr. Primevére. Primeroſe. — Schlüſſelblumen. Himmelſchlüſſel. Petersſchlüſſel.

27) Rumex ſcutatus. *Round-leaved Sorrel.* — Fr. Oſeille franche — Rundblättriger Sauerampfer.

28) Rumex Acetoſa. *Common Sorrel.* — Fr. Oſeille ordinaire. — Gemeiner Sauerampfer.

29) Salicornia europaea. *Iointed Glaſswort* or *Saltwort.* — Fr. Saliçot. — Salzkraut.

30) Scandix Cerefolium. *Common Chervil* — Fr. Cerfeuil. — Körbel. Kerbel.

31) Scandix odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Spaniſcher Körbel. Aniskörbel. Myrrhenkörbel.

32) Sedum reflexum. *Yellow Stone-Crop.* — Fr. Tripe madame. — Tripmadam. Gelber Mauerpfeffer.

33) Sedum rupeſtre. *St. Vincent's Rock. Stone-Crop.* Fr. Orpin de roche — Fette Berghenne.

34) Si-

34) Siſymbrium Naſturtium. *Water-creſs.* — Fr. Creſſon d'eau. — Brunnenkreſſe. Waſſerkreſſe.

35) Sinapis alba. *White Muſtard.* — Fr. Moutarde. — Weiſſer Senf. Gartenſenf.

36) Tanacetum Balſamita. *Coſtmary.* — Fr. Coq. Coqu. Paté. — Koſtwurz. Frauenmünze. Münzbalſam.

37) Valeriana Locuſta. *Lambs Lettuce.* — Fr. Mache des jardins — Rapünzelſallat. Kleiner Baldrian. Lämmerlattich. Ackerſallat. Feldſallat.

38) Veronica Beccabunga. *Brooklime.* — Fr. Beccabunga. Mouton d'eau. Berle. — Bachbungen. Waſſerbohnen. Waſſerbungen.

39) Vlua Lactuca. *Green Laver.* — Fr. Laitue tremblante. — Lattichulve. Lattichartige Alle.

1) APIVM Petroſelinum. *Linn. Parſley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie. (Siehe oben im zweyten Abſchnitt des erſten Hauptſtücks S. 34.)

Der Gebrauch der Peterſilienblätter iſt in den Küchen zur Gnüge bekannt, und die Kräfte dieſer Pflanze ſind bereits oben (S. 34.) beſchrieben worden. Indeſſen muß ich hier noch bemerken, daß einige Landleute in England ganze Felder mit Peterſilie zum Beſten für ihre Schaafe beſäen, weil dieſelbe ein allgemeines Verwahrungsmittel gegen das Faulwerden iſt, wenn ſie wöchentlich zwey- oder dreymal damit gefüttert werden. Allein dieſes läßt ſich gar nicht bewerkſtelligen,

wo es zu viel Haasen und Kaninchen giebt, welche nach diesem Kraute so sehr gelüsten, daß sie von weit entlegnen Oertern sich dahin versammlen und in kurzer Zeit ein grosses Feld verwüsten.

2) ALLIVM Cepa. *Linn. Common Onion.* — Fr. Oignon. — Die gemeine Zwiebel.

Der gemeinen Zwiebel habe ich bereits oben (S. 30.) erwähnet, und ich führe sie hier blos um deswillen an, weil ihre Blätter zum gemeinen Gebrauch andern rohen Sallatkräutern beygemischt werden.

3) ALLIVM Schoenoprasum. *Cives. Linn.* Sp. pl. 432. — Porrum sectivum iuncifolium *Gethyllis. Bauh.* Pin. 72. — Fr. Civette. Ciboulette. Cive d'Angleterre. — Schnittlauch.

Der Schnittlauch ist in Sibirien einheimisch. In Vergleichung mit der vorigen Art ist derselbe sehr klein, denn seine Blätter und Stengel werden selten über sechs Zoll lang und an den Wurzeln sind nie Zwiebeln*) befindlich. Die Blätter haben eine pfriemenförmige Gestalt und sind hohl; der Stengel ist blätterlos. Diese Pflanze stand ehedem in grossem Ansehen und wurde im Frühlinge zu den Sallaten hinzugesetzt, anjetzt aber wird dieselbe nicht sehr gebrauchet. Ihrem Geschmack, Geruch und Kräften nach, kömmt sie sehr mit der gemeinen Zwiebel überein. **)

4) AL-

*) Es sind allerdings viele kleine, weiße, glatte Zwiebeln von kegelförmiger Gestalt an denselben befindlich, welche einen schwachen, jedoch angenehmen Zwiebelgeschmack haben. A. d. Ueb.

**) Der Schnittlauch wird in Schlesien noch häufig in Suppen und Saucen, als Gemüse an das Rind- und Schöp-

4) ALLIVM oleraceum. *Wild Garlick. Linn.* Spec. plant. 429. — Allium montanum bicorne, flore exalbido. *Bauh.* Pin. 75. — Fr. Ail ſauvage. — Kohlknoblauch.

Dieſe Art findet ſich auf Triften und Kornfeldern in Eſſex und einigen andern Theilen von England. Sie hat eine kleine, weiſſe, knolligte Wurzel, aus welcher ein gerader runder Stengel hervorkömmt, der ohngefähr anderthalb Fuß hoch wird, und mit etwas rauhen, blaßgrünen Blättern verſehen iſt, welche auf der einen Seite rund und auf der andern tief gefurcht ſind. Der Stengel ſprieſſet aus einer hornartigen Scheide hervor, und endiget ſich in eine Dolde, welche aus weißlicht grünen mit Purpur geſtreiften Blumen beſtehet.

Die Wurzeln und Blätter dieſer Pflanze werden in Schweden, ſo wie in England, wie die von der gemeinen Zwiebel genuzt.

5) ARTEMISIA Dracunculus. *Taragon. Linn.* Sp. pl. 1189. — Dracunculus hortenſis. *Bauh.* Pin. 98. — Fr. Eſtragon. — Dragun. Dragon. Gartendragun. Kaiſerſalat.

Der Dragun wächſet in Sibirien und andern nördlichen Theilen von Europa wild. Er hat eine Art von holzigter aus vielen Faſern beſtehender Wurzel, aus welcher verſchiedene runde, krummgebogne,



Schöpſenfleiſch gekocht und auch roh auf Butterbrod gegeſſen. — Einige ſtreuen ihn klein zerſchnitten über die auf Butter geſetzte Eyer und eſſen ihn roh zum Schinken und Speckgänſen. Man ſezt ihn auch beym Sieden zu den Fiſchen hinzu. A. d. Ueb.

mit Zweigen verſehene Stengel hervorkommen, welche ohngefähr zween Fuß hoch und mit langen, ſchmalen, glatten, lanzenförmigen, ſtielloſen Blättern unregelmäßig beſezt ſind. Dieſe Blätter haben einen faſt ganz eignen Geruch und Geſchmack, welcher vielen Perſonen auſſerordentlich reizend vorkömmt. Die Blumen kommen in dünnen, nahe bey einander ſtehenden Riſpen an den Spizen der Aeſte hervor und ſind von einer grasartigen Farbe.

Die Blätter des Dragun geben ein vortrefliches Gewürze zum Einmachen ab, dem nach dem Urtheil vieler Perſonen kein anderes gleich kömmt *).

6) ALSINE media. *Chick weed. Linn.* Spec. pl. 389. — Fr. Morgeline. — Hühnerdarm. Hühnerbiß. Vogelkraut. Mäuſegedärme. Hühnermyrrhe. Vogelmeyer. Kleiner Meyer.

Es iſt dieſes eine kleine, ein Jahr lang ausdauernde Pflanze und in Gärten ein ſehr beſchwerliches Unkraut. Die Stengel derſelben ſind ſchwach, grün, haarigt, ſaftig, mit Zweigen verſehen, ohngefähr acht Zoll lang und liegen auf der Erde. Die Anzahl der Blätter iſt ſehr zahlreich; ſie haben eine beynahe eyförmige Geſtalt, ſind ſcharf zugeſpizt, ſaftig, von eben der Farbe als wie die Stengel, und ſtehen auf einem etwas langen Stiele; dieſe Blätter haben häutige Grundflächen, an deren Ecken lange Haare wachſen. Die

*) Man bedient ſich hauptſächlich derſelben zu Brühen, Sallaten, zu den in Eßig eingelegten Pfeffergurken und an die Eyerkuchen; man kocht auch das ganze Kraut als Zugemüſe. Auſſerdem wird noch ein guter Eßig daraus gemacht. — In Perſien werden die Dragunblätter während der Mahlzeit, zur Erweckung des Appetits, häufig roh gegeſſen. A. d. Ueb.

Die Blumen, welche zwiſchen den Blättern auf langen dünnen Stielen hervorkommen, ſind klein, und von weiſſer Farbe; jede derſelben beſtehet aus fünf geſpaltenen Blumenblättern, und enthält fünf Staubfäden nebſt drey Fruchtröhren.

Die Blätter vom Hühnerdarm haben viel von dem Geſchmack des Rapünzelſallats oder Ackerſallats (Valeriana Locuſta *Linn.*), und ſie werden auch auf die nehmliche Weiſe gegeſſen. Man hält dieſe Pflanze für kühlend und nahrhaft und für Perſonen, welche eine Anlage zur Schwindſucht haben, für ein vortrefliches Nahrungsmittel. Ehedem war ſie ein Mittel, das in den Apotheken aufbewahret, und als eine wundreinigende Arzney empfohlen wurde.

7) BORAGO officinalis. *Borage. Linn.* Spec. plant. 197. — Bugloſſum latifolium, Borago. *Bauh.* Pin. 259. — Fr. Bourrache. — Boretſch. Burretſch.

Der Boretſch dauert ein Jahr aus und wächſet häufig an den Straſſen und andern unbebauten Oertern. Man ziehet ihn auch in Gärten um ihn mit andern Kräutern zu vermiſchen und zu kühlenden Tränken hinzuzuſetzen, und daher iſt dieſe Pflanze genugſam bekannt. *) Man hält die ganze Pflanze für ein herzſtärkendes und erquickendes Mittel, allein die Urſache hiervon iſt ſchwer zu errathen, weil weder ihr Geſchmack noch ihr Geruch irgend eine ſolche Eigenſchaft zu erkennen geben. **)



*) Die Blumen nimmt man mit zu Kräuterſallaten. A. d. Ueb.

**) Man muß die jungen Blätter dieſer Pflanze gut kennen, damit man ſie nicht mit denen von den Eſelsgurken,

8) CACALIA ficoides. *Fig Marigold-leaved Cacalia. Linn.* Sp. pl. 1168. — Fr. Cacalie à feuilles du Figuier. — Feigenblättrige Peſtwurzel.

Dieſe ſtrauchigte Pflanze iſt in Aethiopien einheimiſch. Es kommen aus ihrer Wurzel verſchiedene runde Stengel hervor, welche eine Höhe von ſieben bis acht Fuß erreichen; dieſe ſind unten hart und holzicht, oben aber weich und ſaftig, wo auch aus ihnen viele unregelmäßig geordnete Zweige hervorſprieſſen, an denen ſich lanzenförmige, zuſammengedrückte, fleiſchigte Blätter befinden, die ſich in eine ſcharfe Spitze endigen und mit einem weißlichten Mehl bedeckt ſind, welches beym Berühren leicht abfällt. Die Blumen kommen an dem Ende der Zweige in kleinen Dolden zum Vorſchein; ſie beſtehen aus vielen weiſſen, röhrenförmigen, kleinen Zwitterblumen, welche in einem gemeinſchaftlichen cylindriſchen Blumenkelche ſtehen, an ihren Rändern fünf Einſchnitte haben, und deren jede fünf kurze dünne Staubfäden und eine Fruchtröhre enthält; dieſe leztere iſt an einem länglichten Fruchtknoten befeſtiget, welcher zu einem länglichten Saamen wird, der mit einer langen federartigen Wolle oben bedeckt iſt.

Die Blätter dieſer Pflanze werden von den Franzoſen, welche ſie ſehr ſchätzen, eingepöckelt und bey dieſer Behandlung wiſſen ſie das auf denſelben befindliche Mehl, welches das Eingepöckelte, wenn es auf den Tiſch geſezt wird, um vieles verſchönert, ſehr gut zu erhalten.

9) Cl-

gurken vermenge, mit welchen ſie viel Aehnlichkeit haben und die ein ſtark purgierendes Mittel ſind. A. d. Ueb.

9) CICHORIVM Endiuia. *Endive. Linn.* Sp. pl. 1142. — Cichorium latifolium ſiue Endiuia vulgaris. *Bauh.* Pin. 125. — Fr. Cichorée douce. Endive. Scarolle. — Endivie. Andive. Winterendivie.

Die Endivie iſt nebſt ihren Abänderungen *) in England und andern Theilen von Europa ſeit ſo langen Zeiten cultivirt worden, daß es ſich unmöglich mit Gewißheit ſagen läßt, aus welchem Lande ſie urſprünglich komme. Die Pflanze ſelbſt iſt in den Gärten und ihr Gebrauch in den Küchen ſehr wohl bekannt. **)

Was die Arzneykräfte derſelben anbelangt, ſo zählet man ſie unter die reinigenden, eröfnenden und verdünnenden Mittel, und ſie kühlet vielmehr den Körper, als daß ſie denſelben erhitzet. Sie verſchaft in der Gelbſucht dadurch Erleichterung, daß ſie die Verſtopfungen der Leber hebt, und durch ihre reinigende Eigenſchaft wird ſie ſcorbutiſchen Körpern dienlich.



*) Es giebt vorzüglich dreyerley Abänderungen davon: 1) Die Winterendivie hat breite, lange, am Rande etwas eingekerbte Blätter und einen Stengel, der voll von einem milchichten Safte iſt. 2) Die ſchmalblättrige Endivie; ihre Blätter ſind ſchmäler als die von der vorigen Art und haben einen bitterern Geſchmack. 3) Die krauſe Endivie (Cich. Endiuia criſpa. *Curled-leaved Endive.* — Fr. Chicorée blonde friſée) unterſcheidet ſich von den vorigen durch ihre groſſen, und rundgekräuſelten, mit vielen Falten verſehenen Blätter. A. d. Ueb.

*) Sie wird als Sallat und als Gemüſe gebraucht, auch mit unter die Kräuterbouillons genommen. A. d. Ueb.

10) COCHLEARIA officinalis. *Scurvygraſs. Linn.* Sp. pl. 903. — Cochlearia folio ſubrotundo. *Bauh.* Pin. 110. — Fr. Herbe aux Cuilliers. — Löffelkraut.

Das Löffelkraut wird in den Sümpfen ohnweit den nördlichen Küſten von England wild wachſend gefunden; es iſt jedoch daſſelbe aller Wahrſcheinlichkeit nach aus Holland, wo es ſehr häufig wächſet, in unſere Gärten nach England zuerſt gebracht worden. Dieſe Pflanze dauert ein Jahr aus; ſie hat eine faſerigte Wurzel, aus welcher viele runde, fleiſchigte, glänzend grüne Blätter entſpringen, die an ihren Rändern ein wenig wellenförmig geſtaltet ſind, und auf langen Stielen ruhen. Unter dieſen erheben ſich verſchiedene blaßgrüne, runde Stengel, welche gegen die Spitze zu mit einigen wenigen Zweigen und etlichen länglichten, ſcharfzugeſpitzten, hellgrünen Blättern verſehen ſind, welche an denſelben paarweiſe ſtehen. Die Stengel erreichen die Höhe eines Fuſſes und bringen verſchiedne Bündel von Blumen hervor, davon eine jede aus vier kleinen weiſſen Blumenblättern zuſammengeſetzt iſt, die ziemlich unter rechten Winkeln bey einander ſtehen und ſechs Staubfäden einſchlieſſen, von denen viere länger ſind als wie die übrigen beyden. Der Fruchtknoten hat eine beynahe herzförmige Geſtalt, und wird zu einem rundlichten Saamenbehältniß, welches zwo Zellen hat, die durch eine dünne Membrane von einander abgeſondert ſind; eine jede ſolche Zelle enthält vier bis fünf runde Saamen.

Die Löffelkrautblätter haben einen äuſſerſt ſtechenden Geſchmack; daher ſind ſie am beſten auf Butterbrod zu eſſen, weil ſie auf dieſe Art den Gaumen nicht angreifen und mit ihrem ganzen Kräften, wel-

welche ſehr beträchtlich ſind, bis in den Magen gelangen. *) Man mag aber dieſelben auf irgend eine Art gebrauchen auf welche man wolle, ſo löſen ſie die zähen Säfte auf, eröfnen die Verſtopfungen, reinigen die Drüſen und werden zu einem Hauptmittel gegen den Scorbut; Eigenſchaften, um deren willen man dieſer Pflanze den Namen des Scharbockskrauts (*Scurvygraſs*) mit Recht beygeleget hat. In den Apotheken wird eine Conſerve und ein einfacher Spiritus davon aufbewahret, welche beyde Zubereitungen in groſſem Anſehen ſtehen, die aber als antiſcorbutiſche Mittel den auf die oben angeführte Weiſe gegeſſenen Blättern weit nachzuſetzen ſind. Werden ſie häufig auf die erwähnte Art gebraucht, ſo ſind ſie allen kalten phlegmatiſchen Körpern dienlich und reinigen die Haut von der Krätze und andern Ausſchlägen. **)

11) ERYSIMVM Alliaria. *Iack by the Hedge. Linn.* Sp. pl. 922. — Fr. Alliaire. Herbe des Aulx. — Knoblauchkraut. Läuchel. Ramſchelwurzel.

Dieſe

*) Das in Grönland wachſende Löffelkraut ſoll einen angenehmen bitterſüßlichen Geſchmack haben und als Sallat genoßen werden. In Island zerhackt man dieſes Kraut und ißt es mit Molken oder Milch als Gemüſe; man macht es auch mit Salz in groſſe Fäßer ein, um es den Winter hindurch zum Gebrauch aufzubewahren. — Das getrocknete Kraut verlieret faſt alle ſeine antiſcorbutiſchen Kräfte, und durch das Abkochen werden die Heilkräfte deſſelben geſchwächt. A. d. Ueb.

**) Das däniſche Löffelkraut (*Cochlearia danica Linn.*) wird auch zu den Sallaten gebraucht. A. d. Ueb.

Dieſe Pflanze, welche unter Büſchen und an Hecken ſehr häufig wächſet, hat eine lange, perennirende Wurzel, welche weißlichtroth ausſiehet und in verſchiedne Theile getheilet iſt. Die Wurzelblätter kommen wie eine Traube auf langen dünnen Stengeln zum Vorſchein; ihre Geſtalt iſt herzförmig, ihre Farbe hell gelblichtgrün, ihre Breite beträgt ohngefähr drey Zoll und ihre Ränder ſind gekerbt. Der Stengel, welcher aufrecht ſtehet, iſt feſt, rund, bisweilen mit einigen Zweigen verſehen, ohngefähr drey Fuß hoch, und die an ſelbigem befindlichen Blätter ſehen den Wurzelblättern ähnlich, auſſer daß ſie etwas kleiner ſind. Es endiget ſich derſelbe in eine Traube oder Kamm von weißlichten Blumen, deren jede mit vier Blumenblättern, die ſechs Staubfäden einſchlieſſen, von denen zween kürzer ſind als wie die übrigen, und mit einer ſehr kurzen Fruchtröhre verſehen ſind. Die darauf folgenden Schoten ſind lang, dünne, durchgängig von einer Dicke und enthalten viele kleine ſchwärzlichte Saamen. Die ganze Pflanze hat den dem Knoblauch eignen Geruch und Geſchmack.

Das arme Landvolk in England ißt die Blätter dieſer Pflanze auf dem Brodte, und man giebt ihnen daſelbſt des guten Geſchmacks wegen, den ſie haben, den Namen *Sauce-alone*. Auch vermiſcht man ſie mit Sallat, dämpfet das Schweinfleiſch damit und ißt dieſelben mit Salzfiſchen. Dieſe Pflanze wurde vormals als ein zertheilendes und kräftiges den Auswurf beförderndes Mittel ſehr geſchätzet, und in der Engbrüſtigkeit und Bruſtcatarrhen für ſehr nützlich gehalten.

12) ERYSIMVM Barbarea. *Wintercreſs. Rocket. Linn.* Sp. pl. 922. — Eruca lutea latifolia ſiue Barbarea. *Bauh.* Pin. 95. — Fr. Herbe

Herbe de St. Barbe. Barbarine d'Orient. —
**Winterkreſſe. Barbenkraut.**

Die Winterkreſſe wächſet häufig an feuchten Ufern und an Gräben. Es iſt dieſes eine perennirende Pflanze mit einer langen dicklichten Wurzel, an welcher man einige wenige Faſern erblickt. Die untern Blätter ſind in vier oder fünf Paar Lappen zerſchnitten, welche wie gefiedert ausſehen und an dem Ende ſtehet ein einzelner groſſer rundlichter Lappen. Mitten unter dieſen Blättern kommen verſchiedene, ohngefähr anderthalb Fuß hohe, Blumenſtengel hervor, welche mit Blättern unregelmäßig beſezt ſind, ausgenommen daß ſie kleiner ſind, die den Wurzelblättern gleichen.

Die Stengel theilen ſich in viele Zweige und endigen ſich in dünne lockere Aehren von kleinen gelben Blumen, deren jede vier Blumenblätter hat, welche ſechs Staubfäden und eine Fruchtröhre einſchlieſſen: von den ſechs Staubfäden ſind zween kürzer als wie die übrigen. Die auf die Blume folgenden Schoten ſind lang und dünne. Es giebt in den Gärten von dieſer Pflanze eine ſehr ſchöne Abänderung mit vollen Blumen, welche insgemein das **gelbe Knoblauchskraut** (*Yellow Rocket*) genennt wird.

Die Blätter wurden ehedem mit Sallatkräutern vermiſcht; da ſie aber einen faulichten Geruch und keinen angenehmen Geſchmack haben, ſo werden ſie anjezt bey uns in England ganz vernachläßiget, ob ſie gleich in Schweden noch bis jezt zu dieſer Abſicht gegoſſen werden. *) Dieſe

*) Die Blätter der Winterkreſſe, wenn ſie ganz jung ſind, haben einen angenehmen Geſchmack, und ſind im Winter, wo ſie unter dem Schnee geſammlet werden können, unter dem Sallat von der Brunnenkreſ-

Dieſe Pflanze iſt ein wirkſames antiſcorbutiſches Mittel und ihren Kräften nach keinesweges geringer, als wie die Brunnenkreſſe (Siſymbrium Naſturtium *Linn.*).

13) FVCVS ſaccharinus. *Sea Belts. Linn.* Sp. pl. 1630. — Fucus alatus ſiue phasnagoides. *Bauh.* Pin. 364. — Zuckerſüſſes Meergras. Zuckerſüſſer Tang.

Dieſe Art von Meergras wächſet auf Felſen und Steinen an den Seeufern wild. Es beſtehet dieſelbe aus einem langen einfachen Blatte, welches einen kurzen rundlichten Stengel hat. Das Blatt ſelbſt hat die Geſtalt eines Gürtels. *)

14) FV-

nenkreſſe, weder der Geſtalt noch dem Geſchmack nach, kaum zu unterſcheiden. An einigen Ort werden ſie als Gemüſe gegeſſen. — Zu gleichem Gebrauch dienen die Blätter vom Wegſenf, Waſſerſenf, wilden Senf oder wilden Hedrich (*Eryſimum officinale Linn.* Engl. *Hedge-Muſtard.* Fr. Grande Tortelle, Herbe aux Chantres.), welche, wenn ſie jung und zart ſind, ſüßlicht, wäſſerigt und ſaftig ſchmecken; die Saamen der letztern Art können die Stelle des Senfs vertreten. A. d. Ueb.

*) Man findet dieſe Art im mittelländiſchen Meere und an den Küſten von Island auf den Klippen im Meere. Die friſchen Blätter, welche dunkelgelb ausſehen, werden wie Sallat gegeſſen. Die am Meeresſtrande wohnenden Engländer kochen es mit Milch und bereiten einen Brey daraus, oder eſſen ſolches wie Zugemüſe. — In Island wäſcht man die friſchen Blätter dieſes Meergraſes in ſüſſem Waſſer ab, trocknet ſie an der Sonne und packt ſie in Tonnen. Anfänglich haben dieſe Blätter eine purpurrothe Farbe, ſie

14) FVCVS palmatus. *Handed Fucus. Linn.* Spec. plant. 1630. — Handförmiges Meergras oder Tang.

Auch dieſe Art wächſet in der See, und ſie beſtehet aus einem dünnen mit Lappen verſehenen Blatte, welches wie eine Hand ausſiehet.

15) FVCVS digitatus. *Fingered Fucus. Hudſon.* Flor. Ang. 579. — Facus arboreus polyſchides edulis. *Bauh.* Pin. 364. — Fingerförmiges Meergras oder Tang.

Dieſe Pflanze wächſet ebenfalls auf Steinen und Felſen in der See nahe am Ufer. Sie hat verſchiedene platte lange Blätter oder Buchten (Sinus), welche aus einem runden Stengel entſpringen, und die wie ausgeſtreckte Finger ausſehen. *)

16) FVCVS eſculentus. *Edible Fucus. Hud.* Flor. Ang. 578. — Eßbares Meergras oder Tang.

Hudſon macht aus dieſer Pflanze eine beſondere Art, welche Linné als eine Abänderung unter ſeinen *Fucus ſaccharinus* gebracht hat. Sie wächſet häufig an der See nahe an den Küſten von Schottland und auch

ſie werden aber, wenn das zuckerartige Mehl ausſchwizt, ganz weiß, und ſodann von den Isländern mit Butter zu trocknen Fiſchen gegeſſen. Man hält dieſes Meergras für eine ſehr geſunde und delikate Speiſe. In Island wird es Sól genennet. A. d. Ueb.

*) Dieſe Art wird in Irrland und Kamtſchatka gegeſſen. A. d. Ueb.

auch von Cumberland. Sie hat ein breites, flaches, einfaches, schwerdförmig gestaltetes Blatt, welches aus einem kammförmigen (pinnatus) Stengel entspringet. —

Die hier beschriebnen vier Arten des Tangs oder Meergrases, werden von den Seeleuten und dem längst der Küsten wohnenden Volke zum Sallat gesammlet, und für vortrefliche antiscorbutische Speisen gehalten. Die Blätter vom zuckersüßen Meergras (Fucus saccharatus) sind sehr süß und schwitzen, wenn sie abgewaschen und zum Trocknen aufgehänget werden, eine dem Zucker ähnliche Substanz aus. *)

17) HYPOCHAERIS maculata. *Spotted Hawk-Weed. Linn.* Sp. pl. 1140. — Hieracium alpinum latifolium hirsutie incanum, flore magno. *Bauh.* Pin. 128. — Gefleckres Habichtkraut oder Ferkelkraut. Costenkraut.

Diese perennirende Pflanze ist in England (in Oesterreich, in der Schweiz, Schweden und Rußland) einheimisch. Die Wurzel bestehet aus einer Menge von Fasern, aus welchen ein Busch von breiten, ovalen, haarigen, hochgrünen, gefleckten Blättern entspringet, die längst ihrer Ränder in beträchtlichen Zwischenräumen mit scharfen Zähnen besetzt sind. Aus der Mitte der Blätter hebt sich der Stengel mit einem Bündel von Blättern, die denselben unmittelbar an seiner Grundfläche umfassen, empor. Er stehet aufrecht,

*) Dieser Zucker ist, wie Gmelin angiebt, nichts anders als ein Meersalz, welches auf der Oberfläche ausschlägt, und anfangs etwas süß schmeckt, in Menge genoßen aber ein Purgieren hervorbringt. A. d. Ueb.

aufrecht, ist dicht und von diesem Orte an blätterlos bis an die Spitze, woselbst sich mehrentheils nur eine, jedoch grosse, goldfarbne, zusammengesezte Blume befindet, welche einen aus Schuppen bestehenden Blumenkelch hat und aus zungenförmigen kleinen Zwitterblumen bestehet, die an ihren Rändern fünf zahnförmige Ausschnitte haben. Jede solche Blume enthält fünf kurze haarigte Staubfäden und eine Fruchtröhre.

Die Blätter werden wie die Blätter vom Gartensallat (und in Schmoland wie Kohl) gegessen und für ein kühlendes Nahrungsmittel gehalten. Man pflegt sie auch an Brühen zu kochen.

18) LACTVCA sativa. *Garden Lettuce. Linn.* Sp. pl. 1118. — Fr. Laitue ordinaire. — Gartensallat. Gemeiner Sallat. Lattich. Kopflattig.

Der Sallat ist seit so langen Zeiten in den Gärten gepflanzt worden, daß die ursprüngliche Gegend seines natürlichen Wachsthums gar nicht mehr bekannt ist. Es giebt eine sehr zahlreiche Menge von Abänderungen desselben. Boerhaave hat ein Verzeichniß von sieben und vierzig Abänderungen, welche im Jahr 1720. im Leydner botanischen Garten wuchsen, mitgetheilet und in England wurden zu dieser Zeit beynahe zwanzig Spielarten davon erzeuget. Der Sallat ist eine kühlende, erweichende, die Leibesoefnung befördernde Pflanze, sie besizt jedoch, wie die mehresten einen milchigten Saft enthaltenden Pflanzen, narcotische Eigenschaften, wie man leicht wahrnehmen kann, wenn man sehr viel davon geniesset. *)

19) LE-

*) Die verschiedenen Abarten des Gartensallats stehe unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

19) LEONTODON Taraxacum. *Dandelion. Linn.* Sp. pl. 1122. — Dens leonis, latiore folio. *Baub.* Pin. 126. — Fr. Dent de Lion. Piſſe en lit. — Löwenzahn. Pfaffenblatt. Pfaffenröhrlein. Hundsblume.

Dieſe Pflanze iſt ein Unkraut, welches den Landleuten und Gärtnern viele verdrüßliche Arbeit verurſachet; denn ſie iſt, wenn ſie ſich einmal ausgebreitet hat, nicht leicht um deswillen zu vertilgen, weil ihre wollichten Saamen überall herum fliegen und in jedem Boden Wurzel ſchlagen. Daher iſt auch der Löwenzahn ſo ſehr bekannt, daß eine Beſchreibung davon hier ganz überflüßig ſeyn würde.

Die jungen zarten Blätter dieſer Pflanze werden im Frühlinge, wie der Sallat gegeſſen; ſie beſitzen eben ſolche Kräfte wie der leztere, ausgenommen daß ſie viel mehr reinigend und harntreibend ſind. Boerhaave empfiehlt den Gebrauch des Löwenzahns in den meiſten chroniſchen Krankheiten, und glaubt, daß man alle Arten von Stockungen und die hartnäckigſten Verſtopfungen der Eingeweide dadurch auflöſen könne, wenn derſelbe anhaltend fortgebraucht wird. Zu dieſem Behuf können die Stengel davon gebleichet, und wie Selleri gegeſſen werden. *)

20) LE-

*) Die Wurzel, die Stengel, die Blätterſtiele und die Rippen der Blätter enthalten einen milchlichten Saft, der in der Subſtanz der Blätter nicht enthalten iſt; man findet denſelben auch nicht in den Häuten der Wurzel, ſondern er quillt zwiſchen denſelben hervor. Die Maulwürfe ſammlen die Wurzeln von dieſer ſo wie von einigen andern eßbaren Pflanzen. — Man nimmt die jungen Wurzeln und die Blätter vom Löwenzahn unter die Kräuterbouillons. — Aus den Wurzeln berei-

20) LEPIDIVM ſatiuum. *Garden Creſs. Linn.* Sp. pl. 899. — Naſturtium hortenſe vulgatum. *Bauh.* Pin. 103. — Fr. Creſſon alénois. — Gartenkreſſe.

Die Gartenkreſſe, welche eine ein Jahr lang daurende Pflanze iſt, wächſet in Deutſchland wild. Die Blätter derſelben ſind lang, ſchmal und mit tiefen unregelmäßigen Einſchnitten verſehen. Ihr Stengel iſt rund, dicht, aufrecht ſtehend, ohngefähr zween Fuß hoch, von einer weißlichtgrünen Farbe, gegen die Spitze zu mit einigen wenigen Zweigen und überall mit vielen eingekerbten Blättern beſezt.

Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige bündelweiſe hervor, deren jede aus vier kleinen, weiſſen Blumenblättern beſtehet, welche ſechs Staubfäden und eine Fruchtröhre einſchlieſſen: von den erwähnten Staubfäden ſind viere länger als die übrigen beyden. Nach den Blumen folgt eine Art von herzförmiger Schote, welche braune Sammen enthält.

Dieſe Pflanze wird anjezt allgemein in den Gärten zu einem Frühlingsſallat geſäet, und es kann vielleicht an deſſen ſtatt kein beſſerer gezogen werden. *)



bereiten einige ein dem Koffee ähnliches Getränke, und die noch geſchloſſenen Blumenknospen können ſo wie die Kapern zubereitet und an deren Statt genoſſen werden; ſie ſchmecken jedoch etwas bitterer als die Kapern. A. d. Ueb.

*) Der Geruch der Gartenkreſſe iſt ſchwach; zerreibt man aber die Blätter, ſo riechen ſie angenehm; ihr Geſchmack iſt ein wenig bitterlich und ſcharf, und es erwärmen dieſelben, wenn man ſie kauet, die Zunge und den Schlund, und ſie färben den Speichel grün. Dieſe Pflanze beſizt eröfnende, reinigende und antiſcorbutiſche Eigenſchaften. Man ißt ſie mit Zucker

Die Gartenkreſſe iſt von einer erwärmenden und reizenden Natur und beſitzt faſt eben dieſelben Eigenſchaften als wie die Brunnenkreſſe, nur daß ſie weniger ſtechend iſt. Man hat eine Abänderung davon mit krauſen Blättern (Lepidium ſatiuum crispum *Haud.* Fr. Creſſon friſé. Krauſe Kreſſe), welche mit der urſprünglichen Art einerley Kräfte beſitzt,*) jedoch einen ſüßern und angenehmern Geſchmack hat), allein man bedient ſich ihrer mehr zu einer Zierde der Gerichte als zu Sallaten.

21) LEPIDIVM virginicum. *Virginian Sciatic. Creſs. Linn.* Spec. plant. 900. — Fr. Creſſon de Virginie. — Virginiſche Kreſſe.

Obgleich dieſe Pflanze, wie ihr Beyname anzeigt, in Virginien wächſet, ſo findet man ſie doch auch auf verſchiednen weſtindiſchen Inſeln und insbeſondere auf Jamaika. — Sie dauert ein Jahr lang aus, und treibet einen mit vielen Zweigen verſehenen, ohngefähr anderthalb Fuß hohen, Stengel, welcher mit ſchmalen, kammförmigen Blättern beſetzt iſt, an deren Lappen ſich feine ſägenförmige Zähne befinden. — Die Blumen

Zucker auf Butterbrod, wo ſie einen den Erdbeeren ähnlichen Geſchmack hat. — Man ſchneidet ſie auch unter den gemeinen Sallat (Lactuca) als ein Gewürze. A. d. Ueb.

*) Eine dritte Abart iſt die breitblättrige Kreſſe (Lepidium ſatiuum latifolium *Haud.* Fr. Creſſon doré) von der man in Paris zwo Sorten hat, nehmlich die gemeine (Creſſon doré ordinaire) und die engliſche breitblättrige Kreſſe (Creſſon doré d'Angleterre). Auch dieſe kommen in Anſehung des Geſchmacks einander völlig gleich. A. d. Ueb.

Blumen brechen ſo wie die an der Gartenkreſſe aus; jedoch ſiehet man in einigen nur drey Staubfäden.

Die Amerikaner ſammlen dieſe Pflanzen, und eſſen die Blätter davon, ſo wie wir die Blätter von der Gartenkreſſe zu eſſen pflegen.

22) MENTHA ſatiua. *Marſh-* or *Curled Mint. Linn.* Sp. pl. 805. — Mentha criſpa verticillata. *Bauh.* Pin. 227. — Fr. Menthe friſée. — Gemeine Krauſemünze.

Die Krauſemünze wächſet wild an den Sümpfen und kleinen Bächen. Es iſt dieſes eine perennirende Pflanze; ſie hat kriechende Wurzeln wie die mehreſten Arten der Münze. Die Stengel erreichen eine Höhe von ohngefähr anderthalb Fuß; ſie ſind eckigt, von einer Purpurfarbe, treiben an den Winkeln der Blätter viele Sprößlinge hervor und ſind gemeiniglich nahe an ihrer Grundfläche gebogen. — Die Blätter ſind eyförmig geſtaltet, mit ſägenförmigen Zähnen beſezt, runzlicht, von blaßgrüner Farbe und oft an ihren Rändern kraus. — Die Blumen ſehen purpurfärbig aus und ſprieſſen quirlförmig an den Gelenken der Zweige hervor. Die ganze Pflanze giebt einen ſehr angenehmen Geruch von ſich.

23) MENTHA viridis. *Spear-Mint. Linn.* Sp. pl. 804. — Mentha anguſtifolia ſpicata *Bauh.* Pin. 227. — Fr. Menthe romaine *ou* Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

Die Frauenmünze wächſet ebenfalls von Natur an Waſſerbächen. Sie erreicht eine gröſſere Höhe als wie die vorhergehende Art, hat einen dichten, eckigten, aufrechtſtehenden Stengel, welcher zween Fuß

und darüber hoch ist, und der viele Zweige aus den Winkeln der Blätter hervortreibet. — Die Blätter haben eine lebhaft grüne Farbe, sind lang, schmal, scharf zugespitzt und an den Rändern mit tiefen sägeförmigen Zähnen versehen. Die Blumen stehen an der Spitze der Stengel in dünnen Aehren und zeigen eine glänzend rothe Farbe.

Ohngeachtet diese Art am häufigsten zum Küchengebrauch angewendet wird, so schmeckt sie doch vielen Personen minder angenehm als wie die vorige. Ihren Arzneykräften nach kommen beyde gar sehr mit einander überein, und sie sind magenstärkend und blähungstreibend.

24. OXALIS Acetosella. *Wood Sorrel. Linn.* Spec. pl. 620. — Trifolium acetosum vulgare. *Bauh.* Pin. 330. — Fr. Oseille sauvage. Pain de Coucou. Alleluia. — Sauerklee. Buschampfer. Alleluja.

Der Sauerklee ist eine kleine Pflanze, welche schön aussiehet und in den Gehölzen häufig wächset. Es hat derselbe eine dünne, kriechende, unregelmäßig gestaltete (mit kleinen fleischigten Knollen versehene) Wurzel, an welcher viele Fasern hängen. Die Blätter kommen in kleinen Büschen hervor; sie sehen herzförmig aus und es sind drey solche Blätter mit ihrem spitzigen Ende an dem obern Theile eines langen schwachen, röthlichten Stengels mit einander verbunden, und mit ihren breiten Ende hängen sie herabwärts. Ihre Farbe ist ein gelblichtes Grün und auf ihrer Oberfläche sehen sie ein wenig haarigt aus.

Zwischen diesen und unmittelbar aus der Wurzel kommen die Blumenstengel hervor, von denen jeder eine blaße, fleischfärbige, glockenförmige Blume trägt,

an

an welcher fünf Einſchnitte befindlich ſind, welche faſt bis auf die Grundfläche hinabgehen; überdieſes enthält ſie noch zehn haarigte aufrechtſtehende Staubfäden und fünf dünne Fruchtwege.

Die Blätter dieſer Pflanze geben eine der angenehmſten Säuren in der Natur, welche der Säure vom gemeinen Garten-Sauerampfer weit vorzuziehen iſt, und die man daher den Sallaten beyzumiſchen vorzüglich wählen ſollte. Die Sauerkleeblätter ſind kühlend und ihr Gebrauch iſt in entzündungsartigen Krankheiten dienlich. Mit Zucker geſtoſſen machen ſie eine vortrefliche Conſerve aus und mit Milch gekocht, geben ſie ſehr angenehme Molken, welche zur Eröfnung der Verſtopfung der Eingeweide ſehr nützlich ſind. *)

25) POTERIVM Sanguiſorba. *Burnet. Linn.* Spec. plant. 1411. — Pimpinella Sanguiſorba minor hirſuta. *Bauh.* Pin. 160. — Fr. Pimprenelle d'Italie. — Kleine welſche Pimpinelle oder Bibernelle. Sperberkraut. Gemeine Becherblume.

Dieſe Pflanze iſt auf kreidigtem Boden und bergichten Triften gemein. Sie wird in den Gärten in



*) In England wird auch der gelbe amerikaniſche Sauerklee (*Oxalis ſtricta Linn. Upright yellow american Wood-Sorrel*) gezogen, welche in Nordamerika wild wächſet, und den Linné faſt für eine Spielart des gelben Sauerklees (*Oxalis corniculata L.*) hält. Dieſe Art wird in England häufig ſtatt des gemeine Sauerklees auf dem Markte und in die Apotheken, verkauft, allein ſie iſt, da ſie eine nur ſchwache Säure enthält, ſehr weit unſerer gemeinen Art nachzuſetzen. A. d. Ueb.

England ſo häufig gezogen, daß es ganz unnöthig iſt, ſie zu beſchreiben; auch ihr Gebrauch in den Küchen (wo man die Wurzel mit dem Kraute zu Sallaten nimmt, denen ſie einen angenehmen Geſchmack mittheilet), iſt allgemein bekannt. Man hält ſie für herzſtärkend und ſchweißtreibend, und in dieſer Rückſicht wird ſie oft den kühlenden Tränken beygemiſcht. Sie beſitzt offenbar eine zuſammenziehende Eigenſchaft und es iſt deshalb ihr Gebrauch bey Ruhren zuträglich. *)

26. PRIMVLA veris. *Cowſlips. Linn.* Spec. plant. 204. — Verbaſculum pratenſe odoratum. *Bauh.* Pin. 241. — Fr. Primevére, Primerole, Herbe à la Paralyſie. Herbe St. Pierre. — **Wohlriechende Schlüſſelblume. Himmelsſchlüſſel. Petersſchlüſſel. Wohlriechendes Wollkraut.**

Linné macht aus der **wohlriechenden Schlüſſelblume** (*Primula veris* Var. *officinalis*, *Common Cowſlips*), aus der **einblumigen Primel** (*Primula veris* Var. *acaulis Linn. Great Oxlip*) und aus der **gemeinen oder wilden Schlüſſelblume** (*Primula veris* Var. *elatior Linn. Common Primroſe*) blos Abänderungen einer und eben derſelben Art. Allein es irret dieſer Naturforſcher hierinnen ganz zuverläßig, denn die **wilde Schlüſſelblume** (Primroſe) iſt offenbar eine beſondere Art. — Alle dieſe Blumen ſind viel zu gut bekannt, als daß ſie hier einer Beſchreibung bedürften; man kann die Blätter derſelben vermiſcht gebrauchen. Was ihre Eßbar-

*) Einige ruſſiſche Nationen bedienen ſich auch der Wurzel dieſer Pflanze zur Speiſe. A. d. Ueb.

barkeit betrift, so werden sie nur blos in Verbindung mit andern Kräutern zum Füllen der Speisen gebraucht (auch als Gemüse gekocht und in Kuchen gebacken.) Aus den Blumen dieser Pflanze wird ein sehr guter Wein *) bereitet, der jedoch dem, der von der Salbey (Clary) abgezogen wird, nicht gleich kömmt. (S. hiervon weiter unten.)

27) RVMEX scutatus. *Round-leaved Sorrel. French Sorrel. Linn.* Sp. pl. 480. — Acetosa rotundifolia hortensis. *Baub.* Pin. 114. — Fr. Oseille franche. Oseille ronde. — Rundblättriger Sauerampfer. Französischer Sauerampfer. Agrestampfer.

Der rundblätterige Sauerampfer wächset in der Schweiz wild. Es ist derselbe eine perennirende Pflanze mit einer kriechenden, faserigten Wurzel, aus welcher viele Blätter auf langen Stielen entspringen. Diese Blätter sind in der Mitte hohl, wie ein Löffel und ihre Gestalt fällt zwischen die Gestalt eines Herzens und die Spitze eines Pfeils. — Der Stengel erreichet die Höhe eines Fusses und darüber; er ist mit Blättern bis beynahe an die Spitze besezt, woselbst er sich in dünne Aehren von bräunlicht grünen Blumen zertheilet, welche sechs Staubfäden und eine Fruchtröhre enthalten. — Die Blätter haben einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack. Die Pflanze selbst wird in den Gärten in England häufig in der



*) Man verfertiget diesen Wein in Schweden durch die Gährung mit Honig und Wasser aus den frischen Blumen. Es hat derselbe einen guten Geschmack, er enthält viel fixe Luft und dient in der Sommerhitze zur Erquickung. A. d. Ueb.

Absicht gezogen, um sie mit unter die Sallatkräuter zu mischen. *)

28) RVMEX Acetosa. *Common Sorrel. Meadow Sorrel. Linn.* Sp. pl. 481. — Acetosa pratensis. *Baub.* Pin. 14. — Fr. Oseille ordinaire. Oseille commune. Oseille des prés. Vinette. Saliette. — Sauerampfer. Gemeiner Sauerampfer. Sauerfenf. Wiesensauerampfer.

Der Sauerampfer wächset in England sehr häufig in Gehölzen und auf Wiesen. Er ist ebenfalls eine perennirende Pflanze. Es kömmt aus einer langen, gelblichten, holzigten Wurzel ein gekrümmter, gestreifter, röthlicher Stengel hervor, welcher ohngefähr zween Fuß hoch wächset und aus einigen wenigen Gelenken bestehet, an deren jedem ein langes pfeilförmiges Blatt sitzet. Die untern Blätter am Stengel haben lange Stiele, die gegen die Spitze zu befindlichen aber stehen dichte an und umfassen den Stengel mit ihrer Grundfläche. An der Spitze des Stengels sprießet eine Rispe von kleinen röthlichten Blumen hervor, welche den Blumen der Grindwurzel gleichen. Es giebt verschiedne wildwachsende Abarten von dieser Pflanze.

Die Blätter haben wenig oder gar keinen Geruch; wenn man sie aber kauet, so empfindet man einen zusammenziehenden scharfen Geschmack. Ihre Arzneykräfte bestehen darinnen, daß sie kühlen den Durst löschen

*) Um Paris wird fast keine Gartenpflanze so häufig gebauet, als wie diese Sauerampferart. — Man bedienet sich ihrer überhaupt so als wie des folgenden gemeinen Sauerampfers. A. d. Ueb.

deſſen giebt auch dieſes Salzkraut eine vortrefliche Salzbrühe zum Einpöckeln ab, bey welcher man den Betrug deſto weniger bedauren wird. *) Auch werden die Pflanzen ganz zu Ende des Sommers, wenn ſie in ihrem völligen Wachsthum ſtehen, abgeſchnitten, an der Sonne getrocknet und ſodann zu Aſche verbrannt, welche zum Glasmachen und Seifenſieden benuzt wird. Das Kali (Sal Kali) der Apotheken wurde ehedem einzig und allein aus der Aſche der hier erwähnten Pflanze gezogen, anjezt aber nimmt man zu dieſem Behuf verſchiedne Arten von Kräutern. Man erhält das Alkali auf folgende Art: man gräbt eine Grube und legt queer über ſolche Latten, auf welche die Kräuter aufgeſchüttet werden; unter die Latten wird Feuer angelegt, wodurch die Kräuter verbrannt werden, und der Saft aus denſelben auf den Grund der Grube hinabtröpfelt, woſelbſt er hart wird, eine ſchwärzlicht aſchgraue Farbe annimmt, einen ſalzigten Geſchmack behält und ſehr ſcharf und äzend wird. **)

30) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil. Linn.* Sp. pl. 368. — Chaerophyllum ſativum

*) Im Sommer wird die ganze Pflanze in Seeland als eine geſunde antiſcorbutiſche Speiſe gekocht, das Holzigte der Stengel ſodann abgeſondert und wie Sallat mit Oel, Eßig und Pfeffer gegeſſen. In Eßig eingemacht läßt ſie ſich den ganzen Winter hindurch aufbewahren und ſie wird auf dieſe Weiſe zubereitet aus dem ſüdlichen Europa in die nördlichen Theile deſſelben verſchickt. A. d. Ueb.

**) Es werden an einigen Orten noch andere ſalzigte Kräuter, die an den Salzquellen wild wachſen, mit zu den Kräuterſallaten genommen, zum Beyſpiel einige Arten von der *Salſola Linn.* A. d. Ueb.

Die Irländer, welche vorzüglich die Säuren lieben, eſſen dieſe Blätter mit Milch und Fiſchen, und die Lappländer gebrauchen ſie, die Milch gerinnen zu machen. Die Grönländer heilen den Scorbut mit dem Safte des Sauerampfers, den ſie mit den Saft des Löffelkrauts vermiſchen; und Boerhaave empfiehlt eine Abkochung der Sauerampferblätter als ein wirkſames Mittel gegen entzündungsartige Krankheiten.

29) SALICORNIA europaea, vel herbacea. *Jointed Glaſswort. Linn.* Sp. pl. 5. — Fr. Salicot. Criſte *ou* Crête marine. — Europäiſches Salzkraut. Europäiſcher Glasſchmalz. Seekrappe.

Dieſe ein Jahr lang ausdaurende Pflanze wächſet häufig in den ſalzigten Sümpfen, in vielen Theilen von England. Ihr Wuchs iſt ſo ſehr veränderlich, daß verſchiedne Botaniker drey bis vier verſchiedne Arten aus derſelben gemacht haben. Sie hat ſaftige, mit Gelenken und Zweigen verſehene Stengel, welche bey einigen Pflanzen dieſer Art auf dem Boden liegen, bey andern aber aufrecht ſtehen. Die Blumen kommen an den Enden der Gelenke gegen das Ende der Zweige zum Vorſchein; und es ſind dieſelben ſo klein, daß man mit dem bloſſen Auge ſie kaum zu erkennen im Stande iſt.

Dieſe Pflanze wird von dem Landvolke geſammlet und vor den wahren Meerfenchel verkauft; allein ſie iſt von demſelben gar ſehr verſchieden (ſiehe weiter unten im dritten Abſchnitt dieſes Hauptſtücks). Indeſſen

ten in Saamen gehet, und folglich zu jeder Jahreszeit gebraucht werden kann. A. d. Ueb.

deſſen giebt auch dieſes Salzkraut eine vortrefliche Salzbrühe zum Einpöckeln ab, bey welcher man den Betrug deſto weniger bedauren wird. *) Auch werden die Pflanzen ganz zu Ende des Sommers, wenn ſie in ihrem völligen Wachsthum ſtehen, abgeſchnitten, an der Sonne getrocknet und ſodann zu Aſche verbrannt, welche zum Glasmachen und Seifenſieden benuzt wird. Das Kali (Sal Kali) der Apotheken wurde ehedem einzig und allein aus der Aſche der hier erwähnten Pflanze gezogen, anjezt aber nimmt man zu dieſem Behuf verſchiedne Arten von Kräutern. Man erhält das Alkali auf folgende Art: man gräbt eine Grube und legt queer über ſolche Latten, auf welche die Kräuter aufgeſchüttet werden; unter die Latten wird Feuer angelegt, wodurch die Kräuter verbrannt werden, und der Saft aus denſelben auf den Grund der Grube hinabtröpfelt, woſelbſt er hart wird, eine ſchwärzlicht aſchgraue Farbe annimmt, einen ſalzigten Geſchmack behält und ſehr ſcharf und äzend wird. **)

30) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil. Linn.* Sp. pl. 368. — Chaerophyllum ſativum

*) Im Sommer wird die ganze Pflanze in Seeland als eine geſunde antiſcorbutiſche Speiſe gekocht, das Holzigte der Stengel ſodann abgeſondert und wie Sallat mit Oel, Eßig und Pfeffer gegeſſen. In Eßig eingemacht läßt ſie ſich den ganzen Winter hindurch aufbewahren und ſie wird auf dieſe Weiſe zubereitet aus dem ſüdlichen Europa in die nördlichen Theile deſſelben verſchickt. A. d. Ueb.

**) Es werden an einigen Orten noch andere ſalzigte Kräuter, die an den Salzquellen wild wachſen, mit zu den Kräuterſallaten genommen, zum Beyſpiel einige Arten von der *Salſola Linn.* A. d. Ueb.

vum. *Bauh. Pin.* 152. — Fr. Cerfeuil commun. — *Körbel. Kerbel. Gartenkörbel.

Der Körbel ist eine kleine, ein Jahr lang ausdauernde Pflanze mit gefiederten Blättern, die anfangs einigermassen den Petersilienblättern gleichen, jedoch von einer gelbern Farbe sind, und die sich gemeiniglich in eine röthlichte verwandelt, wenn sie alt werden. — Die Stengel derselben stehen aufrecht, sind hohl, gestreift, mit vielen Zweigen versehen, unter ihren Gelenken in Knoten aufgeschwollen, und die an denselben befindlichen Blätter gleichen den Wurzelblättern, ausser daß sie in schmälere Abschnitte eingetheilet sind. — Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige in Dolden hervor; sie sind klein und weiß und nach denselben kommen länglicht eyförmige, glänzende, scharf zugespitze Saamen von einer dunkelbraunen Farbe zum Vorschein. Die Pflanze kömmt ursprünglich aus den österreichischen Niederlanden.

Der Körbel hat einen angenehmen Geschmack und es wird derselbe von den Franzosen und Holländern sehr stark gebauet und so sehr geschätzt, daß sie kaum eine Suppe oder Sallat machen, wozu sie nicht Körbelblätter nehmen sollen. *) Bey den Alten stand diese Pflanze

*) Die Blätter des Körbels werden auch allein an das Hühner- oder Lammfleisch gekocht, um durch ihre gelinde Schärfe den Geschmack dieses weichlichen Fleisches zu erhöhen. Ausserdem setzt man sie zu dem Kohl oder Spinat als ein Gewürz hinzu. Der frisch ausgepreßte Saft wird sehr oft zu andern bitteren Kräuter hinzugesetzt, theils um den unangenehmen Geschmack zu vermindern, theils aber auch die Wirksamkeit derselben zu vermehren. A. d. Ueb.

Pflanze in dem gröſten Anſehen und ſie ſetzten in ihre Kräfte zur Heilung der meiſten chroniſchen Krankheiten ſehr viel Vertrauen; da ſie ein mildes eröfnendes und harntreibendes Mittel iſt, welches ohne Reizung wirket und doch ſteinartige Verwachſungen auflöſet, und dabey die Erhitzung in den Urinwegen lindert, ſo hielten ſie dieſelbe insbeſondere bey Waſſerſuchten und den Steinbeſchwerden für dienlich. Einige von den Alten giengen ſo weit, daß ſie behaupteten, daß, wenn die erwähnten Krankheiten, auf einen anhaltenden Gebrauch dieſes Mittels nicht weichen wollten, dieſelben durch andere Arzneyen kaum geheilet werden könnten. *)

31) SCANDIX odorata. *Sweet Cicely. Linn.* Spec. pl. 368. — Myrrhis maior. Cicutaria odorata. *Bauh.* Pin. 160. — Fr. Cerfeuil musqué. — Spaniſcher Körbel. Aniskörbel. Myrrhenkörbel.

Es iſt dieſes eine perennirende und in Vergleichung mit der vorhergehenden Art, eine ſehr groſſe Pflanze. Sie hat eine dicke, weiſſe, aus vielen Faſern zuſammengeſetzte Wurzel, welche einen ſüſſen aromatiſchen Geſchmack haben. Aus derſelben entſpringen verſchiedene groſſe dreyfach gefiederte Blätter, die einige Aehn-

*) An einigen Orten wird auf die nehmliche Weiſe der Nadelkörbel (*Scandix Pecten Veneris Linn.* Engl. *Prikenelde. Storkbill.* Fr. Peigne de Venus. Aiguille de Berger.) gebraucht, welcher im mittägigen Europa auf den Aeckern wächſet. Die Saamen dieſer Art ſind an der Baſis, wo der Kern ſitzt, dick und geſtreift, und endigen ſich in einen nadelförmigen faſt zween Zoll langen, etwas rauhen Schnabel. A. d. Ueb.

Aehnlichkeit mit dem Farnkraute haben, auf denen jedoch öfters weiſſe Punkte befindlich ſind.

Der Stengel erreicht eine Höhe von vier bis fünf Fuß, iſt haarigt, fiſtulös und endiget ſich mit groſſen Dolden von weiſſen Blumen, deren jede fünf unregelmäßige Blumenblätter hat. Auf dieſe folgen lange, eckigte, tiefgefurchte Saamen, an denen man beym Kauen einen ſüſſen, aromatiſchen, den Aniſſaamen ähnlichen Geſchmack wahrnimmt. — Die Blätter verbreiten beynahe den nehmlichen Geruch, und ſie werden in der Küche ſo wie die vom Körbel (in Suppen, Sallaten, Kräuterbouillons und auch zu Eyerkuchen) gebraucht. Schneidet man die grünen Saamen klein, und vermiſcht ſie mit Kopfſallat oder andere Sallatkräutern, ſo theilen ſie den letztern einen angenehmen Geſchmack mit und erwärmen und ſtärken den Magen. *) — Dieſe Körbelart iſt in Italien (Frankreich, Oeſterreich und in der Schweitz) einheimiſch. (In Deutſchland wird ſie als ein Suppenkraut gezogen.)

32) SEDVM reflexum. *Yellow Stone - Crop. Linn.* Sp. pl. 618. — Sedum minus luteum, folio acuto. *Bauh.* Pin. 283. — Fr. Tripemadam. Triquemadam. Raiſinet. — **Gelber Mauerpfeffer. Tripmadam. Gelbe Fetthenne.**

Der gelbe Mauerpfeffer iſt auf alten Mauren und Felſen häufig anzutreffen, an denen die Wurzeln fortkriechen, aus welchen viele ſchwache, dünne Sprößlinge entſtehen, die ringsherum mit ſaftreichen, halbrun-

*) In Schleſien werden die jungen Wurzeln vom Aniskörbel wie Selleri gegeſſen. A. d. Ueb.

halbrunden, scharf zugespitzten Blättern besetzt sind. Die Blumenstiele brechen aus den Seiten dieser Sprößlinge hervor, erreichen eine Höhe von neun Zoll und sind mit Blättern, die den erstern gleichen, versehen; die Grundflächen dieser Blätter kehren sich ein wenig aufwärts und sind mehrentheils mit Roth schattirt.

Die Stengel endigen sich in eine Dolde von gelben Blumen, die aus fünf scharfzugespitzten Blumenblättern bestehen, welche horizontal in der Gestalt eines Sterns stehen, und zehn pfriemenförmige Staubfäden nebst fünf dünnen Fruchtröhren enthalten. Die Stralen dieser Dolde sind, ehe die Blumen aufbrechen, so wie die Schnecke an den Jonischen Säulen aufgerollt. Es giebt jedoch auch eine Abänderung dieser Art (Sedum minus haematoides) mit geraden Stralen.

Diese Pflanze wird von den Holländern gebauet, welche die Blätter, deren Geschmack gelind zusammenziehend ist, mit unter ihre Sallate mischen.

33) SEDVM rupestre. *St. Vincent's Rock Stone-Crop. Linn.* Spec. plant. 618. — Fr. Orpin de roche. — Fette Berghenne.

Die fette Berghenne wächset bey Bristol auf dem St. Vincents Felsen. Die ersten Sprößlinge sind mit Zweigen versehen, mit länglichten fleischigten Blättern ziemlich dick umgeben und liegen auf der Erde. Zwischen diesen steigen die Stengel zu einer Höhe von fünf bis sechs Zoll, welche mit pfriemenförmigen Blättern besetzt sind, deren jedes an seiner Grundfläche eine kurze, lockere Haut hat, welche beym Anrühren derselben abfällt; sie sind von einer meergrünen Farbe und ziemlich steif. — Die Blumen stehen oben auf den Stengeln in rundlichten Büscheln und sehen

ihrer Gestalt, und auch beynahe ihrer Farbe nach, dem gelben Mauerpfeffer (ſ. den vorhergehenden Artickel) ähnlich.

Auch dieſe Pflanze wird von den Holländern gezogen, die ſich der Blätter und der zarten Spitzen derſelben, ſo wie der vorhergehenden Art bedienen.

34) SISYMBRIVM Naſturtium. *Water-creſs. Linn.* Spec. pl. 916. — Naſturtium aquaticum ſupinum. *Bauh.* Pin. 104. — Fr. Creſſon d'eau. — Brunnenkreſſe. Waſſerkreſſe.

Die Brunnenkreſſe iſt an kleinen Bächen und Waſſergräben in England häufig, und ſo ſehr bekannt und ſo häufig im Gebrauch, daß ſie in vielen Familien auf dem Lande zween bis drey Monate lang im Jahre täglich gegeſſen wird. *) Sie iſt ein gutes harntreibendes Mittel, ſie löſet die ſchleimichten Säfte kräftig auf, und iſt daher ein allgemeines Mittel gegen den Scorbut. **) (Im Winter iſt ſie viel zärter als wie im Sommer.)

35) SI-

*) Die Brunnenkreſſe unterſcheidet ſich von dem kriechenden Waſſereppich oder Waſſerpetterlein (*Sium nodiflorum Linn.* Engl. *Creeping Water Parſnep.* Fr. Berle marécageuſe —) welche Pflanze giftige und betäubende Eigenſchaften beſitzt, durch die Geſtalt ihrer Blätter, welche gefiedert, aus einigen rundlichten und faſt herzförmigen, am Rande ganz leicht eingeſchnittenen, dunkelgrünen Lappen zuſammengeſezt und dunkelgrün ſind; dahingegen der kriechende Waſſereppich hellgrüne, länglichte, ſpitzig zugehende und am Rande ſägeförmig gezähnte Lappen hat. A. d. Ueb.

**) Der Gebrauch, die Brunnenkreſſe in Suppen oder Bouillons zu kochen, iſt nicht anzurathen, weil durch das

35) SINAPIS alba, *White Muſtard. Linn.* Sp. plant. 933. — Sinapi Apii folio. *Bauh.* Pin. 99. — Fr. Moutarde. — Weiſſer Senf. Gartenſenf.

Dieſe Pflanze wächſet an den Zäunen und den Rainen der Felder wild. Sie treibet einen zweigichten Stengel, welcher ohngefähr zween Fuß hoch wird, und mit rauchen, tief bis an die Mittelrippe eingeſchnittenen Blättern beſezt iſt. Die Zweige endigen ſich durch lockere Trauben von kleinen gelben Blumen, deren jede aus vier, in einer kreuzförmigen Geſtalt liegenden, Blumenblättern beſtehet. Auf dieſe folgen haarige, rauche Schoten mit langen flachen Schnäbeln. Die Pflanze wird anjezt in den Gärten häufig gezogen und im Frühjahr als Sallat genoſſen.

Was die Arzneykräfte dieſer Senfart anbelangt, ſo kömmt ſie darinnen ziemlich mit der Brunnenkreſſe überein, und ſie wird zur Erregung der Eßluſt, zur Beförderung der Verdauung, zur Verdünnung der zä-



das Kochen die wirkſamen Theile der Pflanze verlohren gehen. Zum mediciniſchen Gebrauch muß man daher den ausgepreßten Saft und zum Küchengebrauch die Pflanze, in ihrem rohen Zuſtande, entweder als Sallat oder des Morgens auf Butterbrod geſtreuet genießen. In Schweden nehmen die Apotheker ſtatt der Brunnenkreſſe die Wieſenkreſſe (*Cardamine pratenſis Linn.*), eine Verwechſelung, die Bergius (Mat. med. p 560.) zwar nicht tadelt, den aber Murray (Appar med. Vol. II. p. 310.) keinesweges billiget, weil die Wieſenkreſſe geringere Heilkräfte beſitzt. — Die Saamen können ſtatt des ſchwarzen Senfs gebraucht werden, und an einigen Orten überziehet man ſie mit Zucker; ſie beſitzen alle Kräfte des Krauts und werden insbeſondere gegen die Würmer empfohlen. A. d. Ueb.

ſen Säfte und daher zur Vermehrung der Abſonderung der dünnen Säfte empfohlen.

36) TANACETVM Balſamita. *Coſtmary. Linn.* Sp. plant. 1184. — Mentha hortenſis corymbifera. *Bauh.* Pin. 226. — Fr. Coq. Menthe-Coq. Paté. — Roſtwurz. Frauenmünze. Münzbalſam. Frauenkraut. Balſamkraut.

Dieſe Pflanze iſt perennirend und in den ſüdlichen Theilen von Frankreich und Italien einheimiſch. Sie hat eine kriechende faſerigte Wurzel, aus welcher viele eyförmige, gräulichtgrüne Blätter entſpringen, welche an den Rändern ſägeförmig eingeſchnitten ſind, und auf langen Stielen ſtehen.

Zwiſchen dieſen ſteigen verſchiedene runde, grüne, mit Zweigen verſehene Stengel, über anderthalb Fuß hoch in die Höhe, aus denen eben ſolche jedoch kleinere Blätter, wie aus der Wurzel hervorkommen. Die Zweige endigen ſich mit Bündeln von gelben Blumen, die den Blumen vom gemeinen Rheinfaren gleichen.

Die ganze Pflanze verbreitet einen angenehmen Geruch, welchen viele Perſonen allen Münzarten vorziehen. Man zog ſie ehedem in den Gärten und miſchte ſie unter die Sallatkräuter. Es iſt allerdings Schade, daß man ſich ihrer nicht mehr bedienet; denn ſie ſcheint zu Folge ihrer in die Sinnen fallenden Eigenſchaften, vielen aromatiſchen, anjezt üblichen, Pflanzen den Vorzug ſtreitig zu machen. *)

27) VA-

*) In Holland bäckt man die zarten Blätter mit in die Eyerkuchen. Dieſe Pflanze wird in den Niederlanden und Deutſchland in den Gärten gezogen. A. d. Ueb.

37) VALERIANA Locusta. *Lamb's Lettuce. Linn.* Spec. plant. 47. — Mache des jardins. Mache commune. Poule-graſſe. Blanchette. Doucette. — Rapünzelſallat. Kleiner Baldrian. Lämmerlattich. Ackerſallat. Feldſallat. Nüßgenſallat. Ackerlattich.

Der Ackerſallat wächſet an Ufern und auf Feldern und alten Mauern wild. Er iſt allgemein bekannt und wird in England in den Gärten unter dem Namen *Corn-Sallat* gepflanzet. Die Blätter deſſelben müſſen jung (nebſt den Wurzeln) zum Sallat *) abgeſchnitten werden, ſonſt haben ſie einen unangenehmen bittern Geſchmack. — Dieſe Pflanze iſt in Anſehung des Bodens und der Lage vielen Abänderungen unterworfen; Linné hat ihrer ſechs, jedoch noch nicht aller, erwähnet. **)

38) VERONICA Beccabunga. *Brooklime. Linn.* Spec. plant. p. 16. Fr. Beccabunga. Mouton d'eau. Berle. — Bachbungen. Waſſerbohnen. Waſſerbungen.

Die Bachbungen wachſen häufig an ſeichten Waſſern und an den Seiten der Bäche. Ihre Wurzel iſt lang und kriechend, und es entſteht aus derſelben im Schlamm eine Menge von Faſern. Aus dieſen



*) Sie werden auch als Zugemüſe gegeſſen. — Man ſucht ſie im ſpäten Herbſt und zeitig im Frühling auf. A. d. Ueb.

**) Von dem Gartenbaldrian (*Valeriana Phu. Linn.*), welcher in Elſaß wild wachſen ſoll, werden die jungen Blätter im Frühjahr mit unter die Kräuterſallaten genommen. A. d. Ueb.

kommen verschiedene schwache Sprößlinge hervor, welche oft die Wurzel wieder berühren, weil sie auf der Erde fortkriechen. Die besagten Sprößlinge sind rund, von einer blaßgrünen Farbe und schwammigten Substanz, so wie die Stengel, und an ihren Gelenken mit dicken, glatten eyförmigen Blättern besetzt, die ohngefähr einen Zoll lang sind, einander gerade gegenüber stehen und dicht an den Stengeln anſitzen.

Die Blumen spriessen in langen lokern Büscheln blos aus den Winkeln der Blätter hervor, denn die Hauptstengel endigen sich allemal durch kleine Haufen von Blättern, niemals aber mit Blumen. Jede Blume beſtehet aus einem feinen Blumenblatte, welches sich flach ausbreitet und am Rande fünf ungleiche Einschnitte hat. In der Mitte stehen zween Staubfäden und einer Fruchtröhre, auf welche eine kleine herzförmige Schote mit zwo Zellen folget.

Die Blätter dieſer Pflanze haben einen sehr stehenden und bitterlichen Geſchmack; sie werden aber doch von vielen Personen auf Butterbrod (und in Schleſien im Frühjahr als Sallat) gegeſſen. Die Pflanze stehet als ein antiſcorbutiſches Mittel in groſſem Anſehen und soll sogar hierinnen die Brunnenkreſs übertreffen. Es läßt sich dieſes wirklich daraus erklären, weil sie das Stechende der letztern hat und weit mehr zuſammenziehend iſt. Der Saft der Bachbungen wird unter die vorzüglichſten blutreinigenden Mittel gezälet. Die Landleute heilen frische Wunden blos durch das Auflegen der frisch geſammleten Blätter dieſer Pflanze.

39) VLVA Lactuca. *Green Laver. Linn.* Spec. plant. 1632. — Muſcus marinus lactucae ſimilis. *Bauh.* Pin. 364. Fr. Laitue tremblante. — Lattichulve. Lattichartige Ulve.

Die

Die Lattichulve ist ein breites häutiges Blatt, oder vielmehr ein Haufen von dergleichen Blättern, welche aus einander hervorwachsen. Man findet dieselbe an Felsen und Steinen in der See und öfters auch auf Austerschaalen. Sie gleichet einigermaaßen dem krausen Sallat; ein Umstand, der zu ihrem Namen Anlaß gegeben hat. Die Seeleute und Bewohner der Küsten verzehren sie mit grosser Begierde, weil sie selbige für ein gutes Mittel gegen den Scorbut ansehen. *) Sie hat einen angenehmen Geschmack und besitzt gelinde laxirende Kräfte.

## Zweyter Abschnitt.

## Sallatkräuter zum Kochen.

1) Amaranthus oleraceus. *Esculent Amaranth.* — Fr. Amaranthe potagère. Kohlamaranth.

2) Arum esculentum. *Indian Kale. Eatable Arum.* — Fr. Choux de Brésil. — Wasserbrodwurzel. Eßbarer stammloser Aron.

3) Atriplex hortensis. *Garden Orach.* — Fr. Arroche. Bonne Dame. — Gartenmelde. Melde. Zahme Melde.

Atriplex hortensis nigricans. *Dark green Garden Orach.* Schwärzlichte Gartenmelde.

Atriplex hortensis rubra. *Red Garden Orach.* Röthlichte Gartenmelde.



*) Die armen Leute in Northumberland eßen, nach Turner's Berichte, die Lattichulve mit Lauch und Zwiebeln gekocht im Frühlinge. A. d. Ueb.

4) Anethum Foeniculum. *Common Fennel.* — Fr. Fenouil commun. — Gemeiner Fenchel.

Anethum dulce. *Sweet Fennel.* — Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence. — Italiäniſcher Fenchel. Süſſer Fenchel.

5) Braſſica oleracea; etc. *Cabbages.* — Fr. Chou. — Die Kohlarten.

6) Braſſica Napus. *Navew* or *Colewort.* — Rübſaamen. Rübeſaat. Rübſen. Steckrüben.

7) Chenopodium Bonus Henricus. *Engliſh Mercury.* — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich.

8) Cnicus oleraceus. *Round-leaved-Meadow Thiſtle.* — Fr. Cnichaut charnue. — Wieſendiſtel. Wieſenkohl. Gelbediſtel. Kohldiſtel.

9) Corchorus olitorius. *Common Iews Mallow.* — Fr. Corchore. — Kohlmußpflanze. Gemeine Judenpappel.

10) Crambe maritima. *Sea Collewort.* — Fr. Chou de chién. — Meerkohl. Seekohl.

11) Iatropha Manihot. *Caſſava.* — Manihot. Caſſive. Caſſade.

12) Malua rotundifolia. *Dwarf Mallow.* — Mauve à feuille ronde. — Feldpappel. Feldmalve. Haaſenpappel. Kleine rundblätterigte Pappel.

13) Mentha viridis. *Spear Mint.* — Fr. Menthe romaine ou Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

14) Phytolacca decandra. *American Night-ſhade.* — Raiſin d'Amerique. Arbre de Laque. — Virginiſche Kermesbeeren. Amerikaniſcher Nachtſchatten.

15) Ra-

15) Ranunculus Ficaria. *Pilewort.* — Fr. Petite Chelidoine. Petite Scrophulaire ou Eclaire. — Feigwarzenkraut. Kleines Schöllkraut.

16) Raphanus ſativus. *Common Radiſh.* — Fr. Raifort. — Gemeiner Rettig.

17) Saluia Sclarea. *Garden Clary.* — Fr. Orvale blanc. — Garten Scharlach. Muskatellerkraut.

18) Spinacia oleracea. *Common Spinach.* — Epinars. — Spinat. Grünkraut.
Spinacia oleracea glabra. *Smooth Spinach.* — Glatter Spinat. Edler Spinat.

19) Thea Bohea. *Bohea Tea.* — Fr. Thé Bohé du Iapon. — Theboy. Brauner Thee.

20) Thea viridis. *Green Tea.* — Fr. Thé verd. — Grüner Thee.

21) Vrtica dioica. *Common ſtinging Nettle.* — Fr. Grande Ortie. Groſſe Brenneſſel.

1) AMARANTHVS oleraceus. *Eſculent Amaranth. Linn.* Spec. plant. 1403. — Blitum album maius? *Bauh.* Pin. 118. — Fr. Amaranthe potagère. — Kohlamaranth.

Der Kohlamaranth iſt in Indien einheimiſch und eine ein Jahr lang ausdaurende Pflanze. Sie treibt viele breite, rauche, eyförmige, zerreibliche Blätter, die den Blätter der weiſſen Bete gleichen, jedoch ſtumpfer und an ihrer Spitze abgeſchnitten ſind. Unter dieſen erhebt ſich der Stengel bey nahe eben ſo hoch, als bey dem bunten (particoloured) Amaranth, und

es endiget sich dasselbe mit einer dichten zusammengehaltenen Blumenähre, welche länger ist als diejenigen, welche sich eben an den Zweigen befinden. Einige wenige Blumen enthalten fünf, die mehresten hingegen nur drey Staubfäden.

Die Blätter dieses Amarathe werden in Indien eben so als wie bey uns der Kohl zugerichtet. Ohnerachtet aber Linné durch seinen Trivialnamen diese Art insbesondere als eine eßbare bezeichnet hat, so dienen doch die Blätter verschiedener anderer Arten dieser Gattung ebenfalls zur Speise. (Siehe hiervon weiter unten die Zusätze.)

2) ARVM esculentum. *Indian Kale. Eatable Arum.* — Fr. Choux du Brésil. — Wasserbrodwurzel. Eßbares stammloses Arum.

Da diese Pflanze bereits oben S. 4. beschrieben worden ist, so bleibt hier weiter nichts als dieses zu bemerken übrig, daß die Indianer die Blätter derselben als gekochten Sallat genieſſen, und solchen für eine sehr heilsame Kost halten. *)

3) ATRIPLEX hortensis. *Garden Orach. Linn.* Spec. plant. 1493. — Fr. Arroche. Bonne Dame. Belle Dame. Follette des jardins. — Gartenmelde. Weisse Gartenmelde. Zuckermelde. Melde. Zahme Melde.

Die Gartenmelde dauert ein Jahr aus und ist in der Tartarey einheimisch. Sie hat fast dreyeckigte Blät-

*) In Jamaika hält man die gekochten und mit Butter geschmorten Blätter für eine vorzüglich gute Speise. A. d. Ueb.

Blätter mit ſtumpfen Spitzen, die einander gegenüberſtehen und lange dünne Stiele haben. Die Blätter ſind an ihrer Grundfläche insgemein mit einem mehlichten Staube bedeckt, ſo wie man auch dieſes an dem oberſten Theile des Stengels wahrnimmt. Dieſe Pflanze wurde in den Gärten in England ehedem häufig gebauet, anjezt aber erſetzt vorzüglich der Spinat ihre Stelle. Indeſſen ſtehet ſie bey den Franzoſen immer noch im Anſehen und es ziehen ſie auch einige Engländer dem Spinat vor. *) Das hier erwähnte Kraut beſitzt eine kühlende und die Leibesöfnung befördernde Eigenſchaft, und es giebt für hartleibige Perſonen einen vortreflichen Sallat ab. Die bloſſen Namen der Abänderungen dieſer Art machen dieſelben genugſam kennbar. **)

4) ANETHVM Foeniculum. *Common Fennel. Linn.* Spec. plant. 377. — Foeniculum vulgare germanicum. *Baub.* Pin. 147. — Fr. Fenouil. commun. — **Fenchel. Gemeiner Fenchel.**

Man findet den Fenchel an vielen Oertern in England wild wachſend, demohnerachtet aber iſt er bey uns nicht einheimiſch, ſondern urſprünglich aus Spanien und Deutſchland hierher gebracht worden. Der Gebrauch

*) In Schweden kocht man im Sommer die Gartenmelde, den Körbel, und die langen Winterzwiebeln (*Allium fiſtulaſum L.*) an das Fleiſch, und man bereitet auch aus den genannten Kräutern ſehr dicke Brühen. A. d. Ueb.

**) Die rothe Gartenmelde wird bey uns in den Küchen um deswillen nicht gebraucht, weil die Brühen davon roth gefärbt werden. A. d. Ueb.

Gebrauch desſelben in den Küchen allzu gut bekannt, als daß ich hier etwas davon erwähnen ſollte. Was die Eigenſchaften dieſer Pflanze anbelangt, ſo iſt ſie von erwärmenden wirkſamen Kräften, und zum Abtreiben der Blähungen dienlich. — Die unter dem Namen des italiäniſchen oder ſüſſen Fenchels (*Anethum Foenic.* Var. *Linn.* Foeniculum dulce *Bauh.* et *Mill.* Engl. *Sweet Fennel.* Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence) bekannte Abänderung iſt von dem gemeinen Fenchel ſehr verſchieden; denn die Blätter von jener ſind gröſſer und dünner, ihre Stengel kürzer, die Saamen länger, ſchmäler, von einer hellen Farbe, ſüſſer und mehrentheils einwärts gebogen.

Dieſe letztere Abänderung wird in Italien (Sicilien) und Deutſchland häufig gezogen, und aus dieſen Ländern werden uns die Saamen nach England zugeſchickt. *)

5) BRASSICA oleracea etc. *Cabbages.* — Fr. Choux. — Die Kohlarten.

Man nimmt von allen Kohlarten **) überhaupt an, daß ſie ſchwer zu verdauen ſind, wenig Nahrung geben und Blähungen hervorbringen. Sie ſcheinen jedoch dieſe Wirkungen blos in einem ſchwachen Magen zu äuſſern; denn es genieſſen viele Perſonen den Kohl ſehr häufig, ohne dergleichen Unbequemlichkeiten

*) In Italien und Sicilien iſt man die junge Pflanze mit der Wurzel als Sallat, und die jungen Wurzeln gekocht. Der Saame wird auch als Thee getrunken und überzuckert. Siehe oben S. 74. A. d. Ueb.

**) Von den Kohlarten ſiehe unten unſere Zuſätze. A. d. Ueb.

ten zu empfinden. Es gehen wenige Pflanzen in einen fäulungsartigen Zuſtand geſchwinder über als dieſe, und um deswillen müſſen ſie, bald nachdem ſie abgeſchnitten worden ſind, gegeſſen werden. Die Holländer und Deutſchen wiſſen ſie aufzubewahren, indem ſie ſelbige in Stücken ſchneiden und Salz und einige aromatiſche Kräuter darunter mengen. Dieſe Maſſe wird hierauf in ein kleines Faß geſchüttet, ſtark gepreßt und der Gährung überlaſſen; ſodann nennt man es **Sauerkohl, Sauerkraut, oder Scharfkohl.** Auf dieſe Art zubereitet wird es auf Schiffen in Fäßer gepackt, und es giebt eine kühlende Speiſe für die Seeleute ab, denen es als ein Vorbauungsmittel gegen den Scorbut dienet.

6) BRASSICA Napus. *Colewort. Navew. Linn.* Sp. pl. 931. — Napus ſylueſtris. *Baub.* Pin. 95. — Fr. Naver. — **Rübſaamen. Rübeſaat. Rübſen. Steckrüben.**

Dieſe Pflanze dauret zwey Jahr aus, und wird auf Kornfeldern häufig wild gefunden. Sie hat eine lange weiſſe Wurzel, aus welcher verſchiedne blaßgrüne, mit Ausſchnitten verſehene Blätter hervorkommen. Unter dieſen erhebt ſich ein drey bis vier Fuß hoher Stengel, welcher unregelmäßig mit lanzettenförmigen Blättern beſezt iſt, die an ihren Rändern ſchwach eingekerbt ſind und breite Grundflächen haben, welche den Stengel umfaſſen. Die Blumen ſehen gelb aus, und ſtehen in einem Buſche auf dem Ende der Zweige; jede derſelben hat vier Blumenblätter, auf welche lange Schoten folgen.

Es giebt viele Abänderungen dieſer Pflanze, *) welche

*) Zu dieſer Art gehören die Märkſchen Rüben, Steck- oder Stickelrüben (*Braſſica Napus ſatiua Linn.*

welche in den Gärten zu Winter- und Frühlingsfallaten *) gezogen und in England *Collets* oder *Colesworts* **) genannt werden. In einigen Gegenden werden ganze Felder mit Rübsaamen zum Futter für das Vieh oder des Saamens wegen beſäet, weil aus ſelbigem das Rübſenöhl gezogen wird. Alles zahme und auch einiges vom wilden Federvieh, insbeſondere aber die Phaſanen und Rebhüner gehen dieſen Saamen ſehr nach, und verwüſten einen groſſen Theil

*Linn.* Engl. *French Turnep.* Fr. Petit Navet de Berlin) welche in England nicht gezogen werden. Sie haben kleine Wurzeln, welche, wenn ſie jung ſind, eine ſehr wohlſchmeckende Speiſe abgeben und deswegen in Holland und Frankreich in hohem Werthe ſtehen, woſelbſt ſie vornehmlich in den Suppen gegeſſen werden. Bey uns werden dieſe Rüben auch als Zugemüſe, zu Fiſchen, zum Braten u. ſ. w. gegeſſen. Man bauet ſie bey Teltow in der Mittelmark, bey Freyenſtein in der Prignitz, bey Carbe in der Neumark und bey Frankfurt an der Oder, und daher werden ſie auch Teltower, Freyenſteinſche, Carbiſche und Frankfurter Rüben genennt. Siehe auch oben Seite 38. A. d. Ueb.

*) Es iſt dieſes der bey uns ſogenannte Rübſenſallat, welcher warm und kalt gegeſſen wird, aber einen öligten und faſt thranigten Geſchmack hat, und ſtarke Verdauungswerkzeuge erfordert, ob er gleich von einigen Perſonen als ein blutreinigendes Mittel ſehr geſchätzt wird. A. d. Ueb.

**) Dieſe Arten vom Rübſen (*Colesworts*) werden anjetzo von den Gärtnern gar nicht mehr gezogen, ſondern anſtatt derſelben die Saamen vom *York/hire* oder *Sugar-loaf Cabbage* geſäet: man beleget jedoch ſehr unſchicklich, die auf dieſe Art hervorſprieſſenden jungen Pflanzen, mit dem erwähnten Namen *Colesworts*. A. d. Verf.

Theil solcher Felder, wofern sie nicht gut bewachet werden.

7) CHENOPODIVM Bonus Henricus. *English Mercury.* Fr. Toute bonne. Bon Henry — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. (Siehe oben S. 85.)

8) CNICVS oleraceus. *Round-leaved Meadow Thistle. Linn.* Sp. pl. 1156. — Carduus pratensis latifolius. *Bauh.* Pin. 376. — Fr. Cuichaut charnue. — Wiesendistel. Wiesenkohl. Gelbe Distel. Kohldistel.

Die Wiesendistel ist in den nördlichen Theilen von Europa einheimisch, woselbst sie, so wie bey uns in England der Kohl, gegessen wird. Sie ist eine perennirende Pflanze und treibt grosse länglichte Blätter, welche an ihren Rändern verschiedne tiefe Einschnitte haben, die mit sägeförmigen Zähnen und mit weißlichtgrünen, zarten Stacheln besezt sind. Der Stengel wird drey bis vier Fuß hoch, theilet sich in Zweige, welche mit Blättern versehen sind, an deren Winkeln die Blumen auf langen Stielen hervorsprießen. Die Blumen bestehen aus lauter kleinen Zwitterblumen, die von grünen, dornigten, abgestumpften Schuppen umgeben werden. Die Saamen stehen einzeln auf einem flachen, haarigten Blumenboden und sind in eine federartige Wolle eingehüllet. *)

9) CORCHORVS olitorius. *Common Jews Mallow. Linn.* Spec. plant. 746. — Corchorus

*) Die Nußen essen die Blätter von der Wiesendistel im Frühlinge als Gemüse. A. d. Ueb.

welche in den Gärten zu Winter- und Frühlingssallaten *) gezogen und in England *Collets* oder *Colewortz* **) genannt werden. In einigen Gegenden werden ganze Felder mit Rübsaamen zum Futter für das Vieh oder des Saamens wegen besäet, weil aus selbigem das Rübsenöhl gezogen wird. Alles zahme und auch einiges vom wilden Federvieh, insbesondere aber die Phasanen und Rebhüner gehen diesen Saamen sehr nach, und verwüsten einen grossen Theil

*Linn.* Engl. *French Turnep.* Fr. Petit Navet de Berlin) welche in England nicht gezogen werden. Sie haben kleine Wurzeln, welche, wenn sie jung sind, eine sehr wohlschmeckende Speise abgeben und deswegen in Holland und Frankreich in hohem Werthe stehen, woselbst sie vornehmlich in den Suppen gegessen werden. Bey uns werden diese Rüben auch als Zugemüse, zu Fischen, zum Braten u. s. w. gegessen. Man bauet sie bey Teltow in der Mittelmark, bey Freyenstein in der Prignitz, bey Cärbe in der Neumark und bey Frankfurt an der Oder, und daher werden sie auch Teltower, Freyensteinsche, Carbische und Frankfurter Rüben genennt. Siehe auch oben Seite 38. A. d. Ueb.

*) Es ist dieses der bey uns sogenannte Rübsensallat, welcher warm und kalt gegessen wird, aber einen öligten und fast thranigten Geschmack hat, und starke Verdauungswerkzeuge erfordert, ob er gleich von einigen Personen als ein blutreinigendes Mittel sehr geschätzt wird. A. d. Ueb.

**) Diese Arten vom Rübsen (*Colewortz*) werden anjetzt von den Gärtnern gar nicht mehr gezogen, sondern anstatt derselben die Saamen vom *York/hire* oder *Sugar-loaf Cabbage* gesäet: man beleget jedoch sehr unschicklich, die auf diese Art hervorsprieſſenden jungen Pflanzen, mit dem erwähnten Namen *Colewortz*. A. d. Verf.

ſie mit dem Spinat übereinkommen. Sie wird in Oſtindien und auch in der Levante häufig gegeſſen.)

10) CRAMBE maritima. *Sea Colewort. Linn.* Spec. pl. 937. — Braſſica maritima monoſpermos. *Bauh.* Pin. 112. — Fr. Chou marin ſauvage. Chou marin d'Angleterre. Chou de chien. — Meerkohl. Seekohl. Strandkohl.

Der Meerkohl wächſet an der Seeküſte in verſchiednen Theilen von England (Frankreich), Flandern, Pommern und Schweden) wild. Er hat eine lange, dicke, kriechende Wurzel, welche ſich in verſchiedne Faſern theilet, und einige ovale Blätter von groſſem Umfange, welche an ihren Rändern viele Einſchnitte haben, und von einer gräulichtgrünen Farbe und fleiſchigten Subſtanz ſind. Mitten unter dieſen Blätter hebt ſich ein runder, weißlichter, aufrechtſtehender, zween Fuß und darüber hohen, Stengel empor, welcher ſich nahe an der Spitze, in wenig Zweige theilet und mit einigen eyförmigen, den Stengel umfaſſenden Blättern beſetzt iſt. Die Zweige endigen ſich in dünne Bündel von kleinen weiſſen Blumen, die aus vier kreuzförmig geordneten Blumenblättern zuſammengeſetzt ſind, und ſechs Staubfäden, von denen zween kür-

zer

Amerika und in Aegypten einheimiſch, die junge Pflanze wird, nach Forskål's Bericht, in Egypten als wie ein Zugemüſe gegeſſen. — Der kapſeltragende Corchorus oder Mußpflanze (*Corchorus capſularis. Linn.*) wächſet in Oſt- und Weſtindien, und wird in Bengalen und China in den Gärten gebauet, wo dieſe Pflanze von den daſigen Einwohnern mit Oel und Zwiebeln gedämpft, als Gemüſe genoſſen wird. A. d. Ueb.

rus Plinii. *Bauh.* Pin. 317. — Fr. Corchore. Corchorus d'Afie. Epinard des Iuifs. Mauve des Iuifs. — Kohlmußpflanze. Gemeine Judenpappel. Mußkraut.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang dauert, kömmt urſprünglich aus Aſien, Afrika und Amerika. Sie hat einen runden, geſtreiften, aufrechtſtehenden und zweigichten Stengel, welcher beynahe zween Fuß hoch wächſet und mit Blättern verſehen iſt, die ihrer Geſtalt nach von einander abweichen; denn einige davon ſind eyförmig, andere gleich an der Grundfläche abgeſchnitten und andere beynahe herzförmig geſtaltet. Sie ſind von einer hochgrünen Farbe und mit einigen wenigen Zähnen an den Rändern ihrer Grundfläche beſezt, welche ſich in borſtenähnliche, zurückgebogene, purpurfarbne Fäden endigen. Die Blumen kommen an den Seiten der Zweige, in einer den Blättern entgegengeſezten Lage, hervor. Sie ſtehen einzeln auf ſehr kurzen Blumenſtielen, ſind aus fünf kleinen geſhen Blumenblättern und einer groſſen Menge von Staubfäden zuſammengeſezt, welche einen länglichten Fruchtknoten umgeben, aus dem eine lange, rauhe, ſcharf zugeſpizte Saamenkapſel wird, die ſich in vier Theile öfnet und davon jede mit grünlichten, eckigten Saamen erfüllt iſt.

Dieſe Pflanze wird von den Juden um Aleppo geſäet, und daher Judenpappel (*Iews Mallow*) genennt. Die Blätter machen bey dieſem Volke daſelbſt einen Lieblingsſallat aus, und ſie kochen und eſſen ſelbige mit ihren Speiſen. *) (Dem Geſchmack nach ſoll ſie

*) Der heiße Corchorus oder Mußpflanze (*Corchorus aeſtuans Linn.*) iſt in den heißen Ländern von Amerika

vor, welche mit ſehr vielen eben dergleichen Blättern beſetzt und unregelmäßig an denſelben vertheilet ſind. Die Blumen kommen an den Blätterſtielen, und gleichfalls an den Enden der Zweige, an herabhängenden Blumenſtielen zum Vorſchein, und jede derſelben beſtehet aus einem blaſſen fleiſchfarbnen Blumenblatte, welches fünf, bis an die Grundfläche deſſelben ſich erſtreckende, Einſchnitte hat, und viele Staubfäden einſchließt, die unten cylinderförmig mit einander verbunden ſind.

Die Blätter dieſer Pflanze wurden ehedem von den Alten als Sallat (auch als Gemüſe, das ſie vortreflich zuzurichten verſtunden) gebraucht, und ſie ſtanden als ein Mittel gegen die Erhitzung der Eingeweide und zur Einwickelung die ſcharfen Säfte, in groſſem Anſehen; anjezt aber werden ſie gänzlich vernachläßiget. *)

13) MENTHA viridis ſiehe oben S. 149.

14) PHYTOLACCA decandra. *American Night-Shade. Linn.* Spec. pl. 631. — Fr. Raiſin d'Amerique. Arbre de Laque. — Virginiſche Kermesbeeren. Amerikaniſcher Nachtſchatten.

Dieſe Pflanze iſt in Virginien, in America, einheimiſch. Sie hat eine dicke, fleiſchigte, perennirende Wurzel, welche ſich in verſchiedne Theile theilet, die ſo groß ſind als mittlere Paſtinakwurzeln. Aus dieſen entſpringen viele purpurfarbne kräuterartige Stengel, welche ohngefähr einen Zoll dick und ſechs



*) Einige andere eßbare Arten der Malve ſiehe unter den Zuſätzen. A. d. Ueb.

bis ſieben Fuß lang werden und ſich in viele Zweige verbreiten, die mit groſſen, eyförmigen, ſcharf zugeſpitzten, auf kurzen Stielen ruhenden Blättern beſezt ſind. Die Blätter zeigen anfangs eine lebhaft grüne Farbe, die aber, wenn ſie alt werden, in eine röthlichte ausartet. An den Gelenken und Theilungen der Zweige brechen lange Bündel von kleinen bläulichten Blumen hervor, deren jede aus fünf hohlen Blumenblättern beſtehet, welche zehn Staubfäden und eben ſo viel Fruchtröhren einſchlieſſen. Auf dieſe folgen runde, von oben nach unten zu zuſammengedrückte zehnzelligte Beeren, davon jede Zelle einen einzelnen glatten Saamen in ſich faßet.

In Virginien und andern Theilen von Amerika kochen die daſigen Einwohner die Blätter (wenn ſie noch jung ſind, die ausgewachſenen hingegen ſind ſcharf und giftig) und eſſen ſie wie den Spinat. *) Es ſollen dieſelben eine ſchmerzſtillende Kraft beſitzen; der Saft der Wurzel aber iſt ein heftiges Purgiermittel. — (Auch die Sprößlinge ſind, wie Browne berichtet, eßbar.) Die Portugieſen machten ehedem den Betrug und miſchten den Saft der Beeren dieſer Pflanze ihren rothen Weinen bey, um denſelben eine höhere

*) Dieſes gilt auch von der mexicaniſchen Kermesbeere (*Phytolacca octandra Linn.* Fr. Epinards de Cayenne ou de Guiane) welche auch Cayenniſcher und Guianiſcher Spinat genennt wird, weil man die Blätter davon auf die nehmliche Weiſe zurichtet. Aublet (Tom. I. p. 475.) konnte oft auf ſeiner Reiſe durch die wüſten Gegenden von Guiana keiner andern Küchenpflanze als dieſer habhaft werden; ſie hat einen nur ſehr mittelmäßigen Geſchmack. — In Oſtindien, wo dieſe Pflanze auch wild wächſet, ſoll die Wurzel derſelben, welche perennirend, lang, dick und ſtriſchigt iſt, gegeſſen werden. A. d. Ueb.

höhere Farbe zu geben; allein, da man wahrnahm, daß der gute Geschmack des Weines verringert wurde, so stellte man diese Sache dem Könige vor, welcher verordnete, daß alle Pflanzen ehe sie blüheten jährlich niedergehauen werden sollten, um die fernere Verfälschung der Weine dadurch zu hintertreiben. (Diese Beeren werden in Amerika von den Kindern ohne Schaden gegessen, ob sie gleich keinen angenehmen Geschmack haben. S. auch *Linn.* Amoen. acad. IV. p. 523.)

15) RANVNCVLVS Ficaria. *Pilewort. Linn.* Spec. plant. 774. — Chelidonia rotundifolia minor. *Baub.* Pin. 309. — Fr. Petite Scrophulaire ou Eclaire. Herbe aux Hémorrhoïdes. — Feigwarzenkraut. Kleines Schöllkraut. Schmirgeln. Scharbockskraut.

Das Feigwarzenkraut ist eine perennirende Pflanze, welche man an feuchten Ufern und auf Wiesen antrift. Es hat solches eine Wurzel, welche aus vielen kleinen an Fasern hängenden Knoten bestehet. Die besagten Knoten gleichen einigermaassen den äusserlichen angeschwollenen Hämorrhoidalgefässen; ein Umstand, der zu dem englischen Namen dieser Pflanze Anlaß gegeben hat. Die Blätter sind dreyeckigt, herzförmig gestaltet, von einer schönen glänzend grünen Farbe und in der Mitte mit schwärzlichten und weißlichten Linien gestreift. Die Blumenstengel erreichen eine Höhe von vier bis fünf Zoll; an ihrer Grundfläche befinden sich viele Blätter, und jeder derselben endiget sich in eine gelbe Blume, welche aus verschiednen schmalen, scharf zugespitzten Blumenblättern zusammengesezt ist, und sehr viele Staubfäden

und Fruchtwege in sich schließe. Die Blumenblätter sind verschiedenen Abänderungen unterworfen und sehen in einigen Pflanzen rundlicht aus; in solchen Pflanzen haben die Blätter gemeiniglich stumpfe Winkel. Diese Blumen machen im Frühling einen grossen Theil der auf den Wiesen und feuchten Triften herrschenden Mannigfaltigkeit in der Abwechselung der Farben aus. In den Gärten findet man eine Abänderung mit voller Blume.

Da die Blätter des Feigwarzenkrauts eine gelinde schleimigte Eigenschaft besitzen, *) so werden sie von einigen Leuten als Sallat gekocht und gegessen, und gegen

*) Diese Pflanze hat einen schwachen Geruch und einen wässerigten, krautartigen, herben, etwas zusammenziehenden und scharfen, der Brunnenkresse ähnlichen, Geschmack. Sie ist weniger scharf als wie andere Arten dieser Gattung, und zwar, vielleicht nach Borgius Meinung, deswegen, weil sie eine Frühlingspflanze ist. Das aus dem Kraute und der Wurzel destillirte Wasser hat, wie Geoffroy beobachtet hat, einen senfartigen Geschmack. Durch das Kochen wird die Schärfe des Krauts gemildert; man setzt es zu andern Gemüsarten hinzu und es sollen die daraus bereiteten Suppen scorbutischen Personen vorzüglich heilsam seyn. Die jungen Blätter werden mit Wein, Zucker und Essig eingemacht. — Der Gestalt der Wurzeln wegen wird das Feigwarzenkraut auch Erdgerste genennet, weil der Pöbel sonst glaubte, daß sie, wenn sie von einem anhaltenden Regen entblößt worden waren, vom Himmel gefallen wären. Diese Wurzeln geben durch gewisse Handgriffe ein Stärkemehl; es sind solche nach der Blühtzeit, oder wenn sie getrocknet und gekocht werden, ganz milde und sie haben sodann einen eckelhaften schleimichten Geschmack. A. d. Uebers.

gegen die Hämorrhoiden und das Urinnen im Mastdarm für nützlich gehalten.

16) RAPHANVS ſativus. *Common Radiſh.* Fr. Raifort. — Gemeiner Rettig.

Die Blätter vom Rettig werden oft gekocht als Sallat genoſſen, und ſie haben, wenn ſie jung und zart ſind, einen ſehr angenehmen Geſchmack. (Siehe oben S. 56.)

17) SALVIA Sclarea. *Garden Clary. Linn.* Sp. pl. 38. — Horminum Sclarea dictum. *Bauh.* Pin. 228. — Fr. Orvale blanc. Sclarée. — Gartenſcharlach. Muskatellerkraut. Scharley. Scharlachkraut.

Dieſe Pflanze, welche zwey Jahre lang dauert, iſt in Italien einheimiſch; indeſſen hat ſie doch ſeit langen Jahren einen Platz in den engliſchen Gärten behauptet. Die Wurzel iſt faſerigt; aus derſelben kommen verſchiedene groſſe, weißlichtgrüne, länglichte, herzförmige Blätter zum Vorſchein, welche viele Runzeln haben und an den Rändern mit ſägeförmigen Zähnen und auf der Oberfläche mit Haaren beſezt ſind. Ihr Stengel ſind eckigt, haarigt, mit vielen Zweigen verſehen, bisweilen ein wenig klebrigt, zween bis drey Fuß hoch und an ihren Gelenken mit Paaren von Blättern beſezt, welche den Wurzelblättern ähnlich, jedoch kleiner, ſind. Die Zweige ſind einander entgegengeſetzt, und ſie endigen ſich durch lange Aehren von blaßblauen Blumen, welche eine quirlförmige Lage haben, und unter deren jeder man zwo weißlichte, hohle, ſcharf zugeſpitzte Blätter wahrnimmt. Der Blumenkelch theilet ſich in zwo Lippen, davon die obere ſich in drey, die untere aber in zwo Spitzen endiget.

biget. Auch die Blume hat zwo Lippen; die obere ist aufrechtstehend und gebogen und hat eine Fruchtröhre beynahe von der nehmlichen Länge unter sich, und zween Staubfäden, welche kürzer sind. Die obere Lippe theilet sich in drey Ausschnitte. Alle Theile dieser Pflanze verbreiten einen sehr starken Geruch.

Ehedem wurden die in Milch getauchten und in Butter geschmorten frischen Blätter, als ein vorzüglich schmackhafter Sallat genossen. Einige Leute bedienen sich auch derselben als eines Kochkrauts. Uebrigens hält man die auf irgend eine Art gebrauchte Pflanze für ein gegen hysterische Krankheiten dienliches Mittel. — Aus den den verschiednen Theilen derselben macht man einen Wein, welcher sehr gute herzstärkende Kräfte besitzt, und von keinem andern künstlich verfertigtem Weine übertroffen wird. *) Man bereitet ihn am besten auf folgende Weise:

Man schüttet zu fünf Gallonen kaltem Wasser, vier Pfund Lissabonerzucker und das Weiße von drey gut geschlagenen Eyern, kocht dieses zusammen gelinde ohngefähr eine Stunde lang, und schäumet dabey den Liquor ab. Wenn derselbe beynahe erkaltet ist, so sezt man eine Metze (peck) von den kleinen Scharlachblättern und den in Blüthen stehenden Spitzen, und auch eine halbe Pinte Bierhefen hinzu. Hierauf wird die ganze Masse in ein Gefässe gethan, und täglich zweymal umgerühret, bis sie gegohren hat; sodann stopft man das Gefäß acht Wochen lang zu. Nach Verlauf dieser Zeit ziehet man die Feuchtigkeit auf ein neues Gefäß, und sezt noch anderthalb Pinten guten

*) Es soll jedoch dieser Wein so ganz unschädlich nicht seyn, indem der Kopf davon eingenommen wird, und leicht Kopfschmerzen zurückzubleiben pflegen. A. d. Ueb.

guten Branntewein hinzu. In zween Monaten kann man den Wein in Bouteillen füllen. *)

18) SPINACIA oleracea. *Spinach. Linn.* Spec. plant. 1456. — Lapathum hortenſe ſiue Spinacia ſemine ſpinoſo. *Bauh.* Pin. 114. *Prickly, ſeeded Spinach.* — Fr. Epinard commun ou mâle. — Spinat. Grünkraut.

Lapathum hortenſe ſiue Spinacia ſemine non ſpinoſo. *Bauh.* Pin. 115. — *Oval leaved Spinach.* — Fr. Epinard de la grande eſpece. — Edler Spinat. Runder Spinat. Rundblättriger Spinat mit glatten Saamen.

Dieſe ein Jahr lang ausdaurende Pflanze iſt allzu bekannt, als daß es nöthig wäre, eine Beſchreibung davon hier beyzufügen. Es läßt ſich nicht mit Gewisheit ſagen, was für einem beſondern Lande ſie ihren Urſprung zu danken hat; ſo viel iſt jedoch gewiß, daß ſie in England wenigſtens ſeit zweyhundert Jahren gebauet wird. Sie hat pfeilförmige Blätter und ſtachlichte Saamen. Linné macht den Spinat mit glatten Saamen blos zu einer Abänderung dieſer Art, ob ſie gleich ſowohl den Blättern als auch den Saamen nach von einander abweichen, da ſelbige bey der letztern Pflanze eyförmig geſtaltet ſind. Der edle Spinat wird anjezt hauptſächlich zum Küchengebrauch gezogen; es iſt aber auch derſelbe eine weit zärtere



*) An einigen Orten in den nördlichen Gegenden pflegt man auch das Bier damit zu würzen, welches dadurch eine mehr berauſchende Eigenſchaft erhalten ſoll. A. d. Ueb.

Pflanze als der gemeine. *) Der Spinat giebt einen guten Sallat für hartleibige Personen ab, denn er hällt die in den Gedärmen vorhandene Schärfe ein, und verursacht in solchen eine ganz gelinde Erschlaffung.

19) THEA Bohea. *Bohea Tea. Linn.* Syst. Nat. 365. — Fr. Thé Bohé. — Theboe. Theeboy. Theebou. Brauner Thee.

Weder der Thee noch der Kossee können mit strenger Genauigkeit unter eine dieser Abtheilungen gebracht werden, weil man weder die Blätter des erstern, noch die Beeren oder Bohnen des andern wirklich eßbar nennen kann. Es würde jedoch allemal dieses Werk mangelhaft geworden seyn, wenn ich diese Dinge gänzlich weggelassen hätte, weil die Aufgüsse von beyden täglich mit unsern Nahrungsmitteln vermischt werden. Unterdessen werden jedoch die Theeblätter, nachdem sie aufgegossen worden sind, von armen Leuten in England, öfters gegessen: eine Gewohnheit, die nicht empfohlen werden darf; denn es geben dieselben wenig Nahrung und sie fügen dem Magen und ganzen Nervensystem ganz gewiß vielen Schaden zu.

Der Theboe ist ein Strauch, welcher eine Höhe von sechs bis acht Fuß erreicht und sich in viele unregelmäßig vertheilte Zweige verbreitet, welche mit ovalen, glatten, glänzenden, mit sägeförmigen Einschnitten versehenen Blättern besetzt sind, welche auf kurzen Stielen ruhen. Die Blätter sind zween bis drey Zoll lang und einen Zoll breit; an ihren untern Seiten erblickt man hervorragende Rip-

*) Eine Sorte von dieser Spielart hat sehr breite und dicke Blätter, sie wird in England *Plantain Spinach*, Wegebreit-Spinat, genennet. A. d. Ueb.

Kerben und ſie endigen ſich in ſtumpf abgeſchnittene Spitzen. Die Blumen kommen an den Winkeln der Blätter auf keulenförmigen Blumenſtielen, die über einen halben Zoll lang ſind, hervor. Jede Blume beſtehet aus ſechs weiſſen, rundlichten, hohlen Blumenblättern, (von denen zweye kleiner ſind als wie die übrigen) und ſchlieſſet zwey- bis dreyhundert Staubfäden ein, in deren Mitte man eine ſehr kurze Fruchtröhre wahrnimmt, welche mit drey langen zurückgekrümmten, pfriemenförmigen Narben beſetzt iſt. Iſt die Blume abgefallen, ſo ſchwillt der Fruchtknoten in eine Art von dreyeckigter Kapſel auf, welche aus drey mit einander verbundenen kugelförmigen Zellen zuſammengeſetzt iſt, deren jede einen harten rundlichten Saamen von holzigtem Gewebe in ſich faßt. — Dieſer Strauch iſt in China und Japan einheimiſch.

20) THEA viridis. *Green Tea. Linn.* Syſt. Nat. 365. — Fr.. Thé vert. — Grüner Thee.

Die grüne Theepflanze iſt von der vorigen blos darinnen verſchieden, daß die Blume derſelben aus neun Blumenblättern beſtehet, da man hingegen an der vorigen nur ſechſe zälte.

Ich habe hier den Thee nach dem Linné beſchrieben. Dieſer gelehrte Naturforſcher macht zwar zwo beſondere Arten daraus, allein es iſt höchſt wahrſcheinlich, daß alle Theeſorten von einer und eben derſelben Art geſammlet werden, und daß die neun Blätter in der Blume ein blos zufälliger Umſtand ſind. Was die groſſen Verſchiedenheiten in Rückſicht auf den Geſchmack, Geruch und Farbe der Theeblätter, ſo wie man ſie zu verkaufen pflegt, betrift, ſo können dieſe Eigenſchaften leicht von dem verſchiednen Alter der Blätter, der Zeit der Einſammlung, der Art ſie zu behan-

behandeln, von einigen vegetabiliſchen Säften womit ſie beſprengt werden können, oder dem Boden und Lage, worinnen ſie wachſen, herrühren.

Es halten einige Schriftſteller den Thee, in Anſehung ſeiner Arzneykräfte für ein Gift, da hingegen andere glauben, er ſey die geſündeſte und heilſamſte Pflanze. Ein ſehr flüchtiger Beobachter wird leicht kühlende und munter machende Eigenſchaften an demſelben entdecken und finden, daß er die Wirkungen einer Schwelgerey ſehr gut verhindert. *) Dieſer guten Eigenſchaften ohngeachtet bemerket man doch, daß ein unmäßiger Gebrauch des Thees eine Menge der ſchlimmſten Nervenzufälle veranlaſſet und es bringt derſelbe in einigen Perſonen von einer ſehr zarten

*) Die beſänftigenden, ſchwächenden und erſchlaffenden Kräfte die der Thee beſitzt, ſind in dem wohlriechenden Grundſtof deſſelben, welcher bey der Deſtillation mit Waſſer mit übergehet, enthalten, und durch dieſen greift er das Nervenſyſtem zärtlicher Perſonen an. Er wirkt auch überdieſes noch als ein gelinde zuſammenziehendes und antiſeptiſches Mittel. Von den bey uns gewöhnlichen Theeaufgüßen hat man wohl keine andere als verdünnende und dem Gaumen und Magen angenehme Eigenſchaften zu erwarten; die übrigen Heilkräfte, als z. B. die ſchweiß- und harntreibenden, rühren mehr von der Menge und Wärme des Waſſers und dem dabey beobachteten Verhalten her. Der Thee wird auch noch auf andere Art zubereitet. Die Japaneſer ſtoſſen die Theeblätter zu Pulver, gießen kochendes Waſſer darauf, und trinken alles zuſammen aus. Die Chineſer gießen über den Thee ſiedendes Waſſer, trinken den Aufguß und richten hernach die Blätter mit Zucker, Oel und Weineßig als wie Sallat zu. Die Tartarn kochen die Theeblätter in Milch, welches auch bey uns geſchiehet, wo man noch Zimmt und Gewürznelken mit hinzuſetzet. A. d. Ueb.

zarten Leibesbeſchaffenheit, wenn ſie nur eine oder zwo Taſſen davon trinken, Zittern und krampfhafte Zufälle zuwege. Die grünen Theearten ſcheinen dergleichen ſchlimme Wirkungen eher als die Theebouarten zu verurſachen. Ueberhaupt, je feiner eine von beyden Sorten iſt, deſto gefährlichere Folgen hat man von ihrem Gebrauch zu befürchten.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Die verſchiednen Sorten des grünen Thees und Theebou's ſind folgende. — Von grünen Thee hat man: 1) den Kayſerthee, Theeblumen, Theeblüthe (*Flos Theae*, *Thea caeſarea*) oder Bing, welcher ein groſſes lockeres Blatt von lichtgrüner Farbe und einen ſchwachen angenehmen Geruch hat. 2) Der Hey-tiann, Hay-kiong, Hayſon oder Hayſang hat dicht zuſammen gerollte, kleine, grüne ins Blaue fallende Blätter. Die Chineſer haben von dieſer Gattung noch zwo andere Sorten, davon ſie die eine Heyſan-utchin, deren Blätter ſchmal und kurz ſind, und die andere Go-be nennen; die letztere hat lange und ſchmale Blätter. 3) Der Singlo, Sänglo oder Singtia bekömmt dieſen Namen von dem Orte woher er kömmt.

Von dem Theebou oder braunen Thee giebt es folgende fünf Sorten: 1) der Sutſchong, Soatchuen, Soatyang, oder Su-tjann theilet dem Waſſer eine gelbgrüne Farbe mit. Der Padre-Sutſchang, der in Deutſchland und Rußland Caravanenthee genennt wird, weil man ihn zu Lande nach Rußland verführet, hat einen ſehr feinen Geruch und Geſchmack; er beſtehet aus groſſen, gelblichten, nicht zuſammengerollten Blättern, die zu halben Pfunden in Papier eingepackt ſind. 2) Cambo oder Soumlo hat einen ſtarken Veilchengeruch und

färbt

ſind. Auſſerdem wird in Canada das Canadiſche Frauenhaar (*Adiantum pedatum Linn.*) und in Mexico das Paraguay- oder Jeſuitenkraut (*Chenopodium ambroſioides Linn.*) zum Thee gebraucht. — Von den europäiſchen Pflanzen haben die Blätter vom niederländiſchen Myrtenſtrauch, brabantiſchen Poſt, der Torfmyrte oder Gagel (*Myrica Gale Linn.* Engl. *Dutch Myrtle. Gale.* Fr. Sumac ſauvage de Plin.) viele Aehnlichkeit mit dem wahren Thee. Die Blätter vom gemeinen Ehrenpreiß (*Veronica officinalis Linn.*), vom Wieſenbachengel (*Veronica Chamaedrys Linn.*), welche einen bitterlichen und etwas zuſammenziehenden Geſchmack haben, werden anſtatt des wahren Thees empfohlen; noch beſſer aber als dieſe beyden, ſoll der kleine ſchmalblättrige Bachengel (*Veronica proſtrata Linn.*) ſeyn. Mit dieſen kommen faſt überein die Blätter von den Heidelbeeren (*Vaccinium Myrtillus Linn.*), Preuſſelbeeren (*Vaccinium Vitis idaea Linn.*) welche aber ſehr zuſammenziehend ſind; die Blätter von den wilden Roſen (*Roſa eglanteria Linn.*), den Ackerbeeren (*Rubus arcticus Linn.*) dem wilden Erdbeerkraut (*Fragaria veſca Linn.*) das im April und May geſammlet und ſorgfältig getrocknet werden muß; die Blätter vom Schlehendorn, den Himmelsſchlüſſeln, Bergſanickel, Lungenkraut, Leberkraut, Heidniſch Wundkraut, Scabioſen, Waldmangold (Pyrola), Odermennige, Huflattig, Mauerraute (*Aſplenium Ruta muraria Linn.*) und andere mehr. Von den gewürzhaften einheimiſchen Kräutern dienen die Salbey, Betonie, Meliſſe, Citronenmeliſſe, Wohlgemuth oder Doſten, Quendel oder Feldkümmel (welchen Cullen empfiehlt), Katzenpfötchen (Gnaphalium) u. ſ. w. zu gleichem Gebrauch; der Fenchel- oder Aniſſaamen,

men, der Sternanis oder Badian (*Illicium anisatum L.*) und der Kümmel werden ebenfalls zu diesem Behuf angewendet. (Man sehe auch die Zusätze.) Einige geben insonderheit den Blättern vom Grundheil (*Athamanta Oreoselinum L.*) seiner gelinden nicht erhitzenden aromatischen Eigenschaften wegen vor den übrigen den Vorzug. Indessen bleibt doch demohngeachtet der wahre asiatische Thee durchgängig noch immer im allgemeinen Gebrauch.

21) VRTICA dioica. *Common Stinging Nettle. Linn.* Spec. plant. 1396. — Vrtica vrens maxima. *Bauh.* Pin. 232. — Fr. Grande Ortie. — Grosse Brennnessel.

Die gemeinen Leute in England pflegen allgemein die Blätter und jungen Sprößlinge der grossen Brennessel im Frühlinge zu sammlen und dieselben als Sallat zu kochen; auch die Vornehmern würden, wenn sie diesem Beyspielen folgten, ein gutes Essen daran finden. Diese Blätter haben keinen unangenehmen Geschmack, sie sind ein vortrefliches anticorbutisches Mittel und erzeigen sich gegen alle Hautausschläge wirksam. Mir sind einige Beyspiele bekannt, wo sie auf diese Art täglich nur einmal von Personen gebraucht wurden, welche gänzlich mit Pusteln bedeckt waren, und deren Haut in Zeit von einem Monate ihre natürliche Glätte wieder bekam und ihr häßliches Ansehen verlohr. — Die Wurzeln werden zur Stillung des Blutspeyens und gegen den Abgang des blutigen Urins sehr gerühmt. Sie sind sehr harntreibend und die Abkochung derselben, wenn sie häufig getrunken wird, soll so kräftig wirken, daß dadurch der Stein in der Urinblase aufgelöset wird. (Auch die Zeiternesseln V. *vrens L.*) werden, doch vorzüglich aus medicinischen Absichten, als Thee getrunken.)

ſind. Auſſerdem wird in Canada das Canadiſche Frauenhaar (*Adiantum pedatum Linn.*) und in Mexico das Paraguay- oder Jeſuiterkraut (*Chenopodium ambroſioides Linn.*) zum Thee gebraucht. — Von den europäiſchen Pflanzen haben die Blätter vom niederländiſchen Myrtenſtrauch, brabantiſchen Poſt, der Torfmyrte oder Gagel (*Myrica Gale Linn.* Engl. *Dutch Myrtle. Gale.* Fr. Sumac ſauvage de Plin.) viele Aehnlichkeit mit dem wahren Thee. Die Blätter vom gemeinen Ehrenpreiß (*Veronica officinalis Linn.*), vom Wieſenbachengel (*Veronica Chamaedrys Linn.*), welche einen bitterlichen und etwas zuſammenziehenden Geſchmack haben, werden anſtatt des wahren Thees empfohlen; noch beſſer aber als dieſe beyden, ſoll der kleine ſchmalblättrige Bachengel (*Veronica proſtrata Linn.*) ſeyn. Mit dieſen kommen faſt überein die Blätter von den Heidelbeeren (*Vaccinium Myrtillus Linn.*), Preuſſelbeeren (*Vaccinium Vitis idaea Linn.*) welche aber ſehr zuſammenziehend ſind; die Blätter von den wilden Roſen (*Roſa eglanteria Linn.*), den Ackerbeeren (*Rubus arcticus Linn.*) dem wilden Erdbeerkraut (*Fragaria veſca Linn.*) das im April und May geſammlet und ſorgfältig getrocknet werden muß; die Blätter vom Schlehendorn, den Himmelsſchlüſſeln, Bergſanickel, Lungenkraut, Leberkraut, Heidniſch Wundkraut, Scabioſen, Waldmangold (Pyrola), Odermennige, Zuflattig, Mauerraute (*Aſplenium Ruta muraria Linn.*) und andere mehr. Von den gewürzhaften einheimiſchen Kräutern dienen die Salbey, Betonie, Meliſſe, Citronenmeliſſe, Wohlgemuth oder Doſten, Quendel oder Feldkümmel (welchen Cullen empfiehlt), Katzenpförchen (Gnaphalium) u. ſ. w. zu gleichem Gebrauch; der Fenchel- oder Aniſſaamen,

11) Origanum Heracleoticum. *Winter ſweet Marjoram.* — Gemeiner Wintermajoran.

12) Origanum Onites. *Pot Marjoram.* — Kochmajoran. Syracuſiſcher Doſten.

13) Picris echinides. *Common Oxtongue.* — Fr. Picride viperine. — Otternkopfartiges Bitterkraut.

14) Rosmarinus officinalis. *Common Roſemary.* — Fr. Romarin. Gemeiner Rosmarin.

Rosmarinus hortenſis. *Garden Roſemary.* — Fr. Encenſier d'Espagne. — Garten-Rosmarin.

15) Saluia officinalis. *Green* and *Red Sage.* — Fr. Sauge. — Grüne und rothe Salbey. Gemeine Salbey. Gartenſalbey.

Saluia minor. *Tea Sage.* — Fr. Sauge petite. — Kleine Salbey.

16) Satureia hortenſis. *Summer Savory.* — Fr. Sariette. Sardrée. Savorée commune. — Gartenſaturey. Gemeiner Sommerſaturey.

17) Satureia montana. *Winter Savory.* — Fr. Sariette *ou* Savorée de montagne. — Bergſaturey. Winterſaturey.

18) Scandix Cerefolium. *Common Chervil.* — Fr. Cerfeuil. — Körbel.

19) Scandix odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Myrrhenkörbel. Aniskörbel. Spaniſcher Körbel.

20) Sonchus oleraceus. *Common Sow-Thiſtle.* — Fr. Laitron. Laiteron. Palais de Liévre. — Haſenkohl. Gänſediſtel. Saudiſtel.

21) Thymus vulgaris. *Common Thyme.* — Fr. Thyme commun. — Gemeiner Thymian. Welſcher Quendel.

22) Thymus Maſtichina. *Maſtick Thyme.* Maſtixkraut.

1) APIVM graueolens. *Celery.* Fr. Aché. Celleri. — Selleri.
Siehe oben S. 81.

2) APIVM Petroſelinum. *Parſley.* — Fr. Perſil. — Peterſilien.
S. oben S. 34 und 131.

3) ALLIVM Porrum. *Leeks. Linn.* Sp. pl. 423. — Porrum ſatiuum latifolium. *Bauh.* Pin. 71. — Fr. Porreau. Poireau. Pourreau. — Porre. Spaniſcher Lauch. Zahmer Lauchknoblauch.

Dieſe Pflanze iſt ſchon ſeit ſo langen Zeiten durch die Kunſt gezogen worden, ſo daß man den Ort, wo ſie urſprünglich gewachſen iſt, nicht mehr anzugeben weiß. Die Porre iſt ohne Zweifel die nehmliche ägyptiſche Pflanze, von der im vierten Buch Moſis im eilften Capitel geſagt wird, daß die Iſraeliten nach derſelben und nach Zwiebeln verlangt hätten. — Die Blätter haben beynahe die nehmliche Beſchaffenheit als wie der Zwiebeln ihre, und ſie machen anjezt noch eine beſtändige Speiſe bey den Aegyptiern aus, welche ſie klein hacken und mit ihren Gerichten verzehren. Bey den Italiänern ſtehen ſie ebenfalls in groſſem Anſehen, und ihr Gebrauch als ein Küchenkraut iſt unter den Engländern ſehr bekannt. *)

4) BRAS-

*) Man hat von dieſer Art zwo Abänderungen: nehmlich die eigentliche Porre, den zahmen Lauch, Aſch-

4) BRASSICA oleracea. *Cabbages.* — Fr. Choux. — Die Kohlarten.
Siehe oben Seite 118. 172. (und weiter unten in den Zuſätzen.

5) BETA vulgaris Cicla. *White Beet. Linn.* Sp. pl. 322. — Bette blanche. Poirée blanche. — Weiſſe Bete. Winterbete. Mangold.
Siehe auch oben S. 37.

Die weiſſe Bete iſt blos eine Abänderung von der rothen; ſie wird anjetzt in Vergleichung mit den vorigen Zeiten nur ſelten gebrauchet. Man pflegt ſie insgemein mit den Satureykräutern zu vermiſchen, weil ſie zu unſchmackhaft iſt, als daß ſie an und für ſich genießbar wäre. Der Saft ſowohl, als auch das Pulver der Wurzel ſind zu einem Nieſelmittel gut, und es führen ſolche durch die Naſe eine beträchtliche Menge Schleim ab. *)



Aſchlauch oder ſpaniſchen Lauch (*Allium Porrum* Var. *capitatum. Linn.* Porrum ſatiuum *Mill.* Porrum commune capitatum. *Baub.* Pin. 72. Engl. *Common headed Leek. London Leek*) und den Perllauch oder Aſchſchnittlauch (*Allium Porrum*, Var. *ſectile L.* Porrum ſectiuum latifolium *Baub.* Porrum ſectiuum capitatum *Lobel.* Engl. *Narrow - leaved Leek*) welche beyde Sorten wieder in einander ausarten. A. d. U.

*) Die Spielarten dieſer Art ſind die grüne Bete (Beta communis viridis *Baub.* The green Beet. Fr. Poirée verte) und die groſſe Schweitzer Bete oder Cardonen Bete (Beta pallide virens maior. *Baub. The Swiſſ* or *Chard - Beet.* Fr. Poirée domi verte); von dieſer letztern ſind die groſſe rothe und gelbe Bete (Beta rubra maior und lutea maior *Baub.*) Spielarten. — Dieſe Spielarten arten nur alsdenn in die

22) Thymus Maſtichina. *Maſtick Thyme.* Maſtixkraut.

1) APIVM graueolens. *Celery.* Fr. Ache. Celleri. — Selleri.
Siehe oben S. 81.

2) APIVM Petroſelinum. *Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilien.
S. oben S. 34 und 131.

3) ALLIVM Porrum. *Leeks. Linn.* Sp. pl. 423.
— Porrum ſatiuum latifolium. *Bauh.* Pin. 72.
— Fr. Porreau. Poireau. Pourreau. — Porre. Spaniſcher Lauch. Zahmer Lauchknoblauch.

Dieſe Pflanze iſt ſchon ſeit ſo langen Zeiten durch die Kunſt gezogen worden, ſo daß man den Ort, wo ſie urſprünglich gewachſen iſt, nicht mehr anzugeben weiß. Die Porre iſt ohne Zweifel die nehmliche ägyptiſche Pflanze, von der im vierten Buch Moſis im eilften Capitel geſagt wird, daß die Iſraeliten nach derſelben und nach Zwiebeln verlangt hätten. — Die Blätter haben beynahe die nehmliche Beſchaffenheit als wie der Zwiebeln ihre, und ſie machen anjezt noch eine beſtändige Speiſe bey den Aegyptiern aus, welche ſie klein hacken und mit ihren Gerichten verzehren. Bey den Italiänern ſtehen ſie ebenfalls in groſſem Anſehen, und ihr Gebrauch als ein Küchenkraut iſt unter den Engländern ſehr bekannt. *)

4) BRAS-

*) Man hat von dieſer Art zwo Abänderungen: nehmlich die eigentliche Porre, den zahmen Lauch, Aſch-

ganz verschiedene Eigenschaften besitzt und wenn sie mit Sauce eingemacht wird, dem Geschmack nach weit geringer ist. *) Um also diesen Betrug zu verhüten, will ich hier eine besondere Beschreibung vom gemeinen Meerfenchel (Crithmum maritimum) abfassen.

Die Wurzel dieser Pflanze ist aus verschiednen zähen Fasern zusammengesezt, welche tief in die Spalten der Felsen hineindringen. Aus derselben entspringen viele grüne, saftreiche, beynahe anderthalb Fuß hohe Stengel, welche mit hochgrünen, kammförmigen Blättern gezieret sind. Diese Blätter bestehen aus drey bis fünf Abtheilungen, davon eine jede drey oder fünf kleine, dicke, fleischichte ohngefähr einen Zoll lange Lappen hat; die Grundfläche ihres gemeinschaftlichen Blätterstiels umfaßt den Hauptstengel. Die Blumen sehen gelblicht aus und sie kommen in zirkelförmigen Dolden zum Vorschein; sie sind klein, bestehen aus fünf gleichen Blumenblättern, und es folgen auf solche Saamen die dem Fenchelsaamen ähnlich, jedoch etwas gröſſer sind.

Giebt man auf diese Beschreibung gut Acht, so wird ein jeder, der auch ganz und kein Pflanzenkenner ist, den gemeinen Meerfenchel allemal von dem gelben Sternkraut (*Inula crithmoides*) zu unterscheiden wissen; denn das gelbe Seesternkraut trägt eine der Dürrwurzel (*Conyza squarrosa Linn. Fleabane*) ähnliche Blume, und die Blätter desselben haben eine linienförmige Gestalt ausgenommen an der Spitze, wo sie sich ein wenig ausbreiten und sich in drey Zähne oder Kerben endigen. — Der Meerfenchel kann in Gärten (jedoch sehr schwer) gezogen werden,



*) Nach andern ist die Pflanze, mit welcher der Meerfenchel verfälscht wird, eine Art Aster, nehmlich *Aster Tripolium Linn.* A. d. Ueb.

wofern man denſelben nur in einen ſandigten Boden pflanzet, und dieſes wäre ein ſicheres Mittel, die Verfälſchung deſſelben zu vermeiden. Die Heilkräfte dieſer Pflanze beſtehen darinnen, daß ſie die Verſtopfungen in den Eingeweiden und Harnwegen zertheilet und auflöſet.

7) HYSSOPPVS officinalis. *Common Hyſſop. Linn.* Spec. pl. 796. — Hyſſopus officinarum caerulea, ſiue ſpicata. *Baub.* Pin. 217. — Fr. Hyſope. — Iſop. Gemeiner Iſop.

Der Iſop wächſet in verſchiednen Theilen von Aſien wild. Er iſt eine perennirende Pflanze, und wird ſo häufig in Gärten gezogen, daß er faſt jedermann bekannt iſt. Er verbreitet einen auſſerordentlich angenehmen Geruch, und wird gegen die Engbrüſtigkeit, den Huſten und alle Bruſt- und Lungenkrankheiten, entweder in Suppen gekocht oder auf andere Art, empfohlen. *) In der Apotheken findet man ein deſtillirtes Waſſer vom Iſop, welches man für ein gutes Bruſtmittel hält.

8) OXALIS Acetoſella. *Wood Sorrel.* — Sauerklee.
Siehe oben S. 150.

9) OCIMVM Baſilicum. *Sweet ſcented Baſil. Linn.* Spec. plant. 833. — Ocimum caryophyllatum maius. *Baub.* Pin. 226. — Fr. Baſilic. Frambaſin du Pérou. — Gemeine Baſilie. Baſilienkraut. Baſilicum.

Dieſe

*) Der Geruch und Geſchmack des Iſops iſt nicht allen Perſonen angenehm. Er wird klein geſchnitten mit Fleiſch und auch an das Gemüſe gekocht. A. d. U.

Diese Pflanze, welche ein Jahr ausdauert, kömmt ursprünglich aus Persien. Seit dem sie in Europa gezogen wird, so ist sie in viele Spielarten ausgeartet. Das haarigte Basilikum (*Ocimum hirsutum* oder *Ocimum medium Mill.* Engl. Common middle black Basil.) oder Küchenbasilicum, welches gemeiniglich in den Gärten gebauet wird, scheint weiter nichts als eine von diesen Abänderungen zu seyn, obgleich Miller und andere dasselbe zu einer besondern Art machen. Diese Art wird beynahe anderthalb Fuß hoch und sie treibet die Zweige paarweise in entgegengesetzten Richtungen hervor; diese sowohl als auch die Hauptstengel sind haarigt und viereckigt. Die Blätter haben eine eyförmige Gestalt, sie sind um ihre Ränder herum gezähnt und endigen sich in eine scharfe Spitze. Die Blumen gehören zu der Klasse der Lippenförmigen, sie sind weiß und stehen oben auf den Stengeln und Zweigen in langen Aehren. Innerhalb derselben erblickt man vier Staubfäden, von denen zween länger sind als wie die übrigen, und die Saamen liegen auf dem Grunde des Blumenkelchs blos. Die ganze Pflanze verbreitet einen starken nelkenartigen Geruch. *)



*) Die Spielarten des Basilicums sind: 1) Die gemeine Basilik mit dunkelgrünen Blättern und violetter Blüthe; das krausblättrige große mit kurzen Blühtenähren; 3) die schmalblättrige mit dem Fenchelgeruch; 4) die Mittel-Basilik mit dem Citronengeruch; 5) die Basilik mit bucklichten Blättern; 6) die gestreifte Basilik. Fr. Basilic tricolor). — Das kleine Basilicum (*Ocimum minimum Linn.* Engl. *Bush Basil. Least Basil.* Fr. Petit Basilic) wächset ebenfalls in Persien und Indien wild und wird eben so wie die gemeine Art gebraucht. A. d. Ueb.

Die Franzoſen ſind für den Geſchmack und die Eigenſchaften des Baſilicums ſo ſehr eingenommen, daß ſie ſich der Blätter deſſelben zu faſt allen Brühen und Suppen bedienen. *)

10) ORIGANVM Maiorana. *Summer Sweet Marjoram. Linn.* Sp. pl. 825. — Maiorana vulgaris. *Baub.* Pin. 224. — Fr. Marjolaine commune, franche ou petite. — Majoran. Mayran. Gemeiner Majoran. Sommermajoran.

Das Vaterland dieſer Pflanze iſt uns nicht bekannt. Sie dauert ein Jahr aus und hat eyförmige, ſtumpfe Blätter und trägt beynahe runde, haarigte Blumenähren. Da ſich dieſelbe nur einen Sommer hindurch hält, ſo läßt ſie ſich am beſten durch den Namen Sommermajoran von der folgenden Art unterſcheiden, welche man in England Wintermajoran (*Winter Sweet Marjoram.*) zu nennen pflegt. **)

11) ORIGANVM Heracleoticum. *Winter Sweet Marjoram. Linn.* Sp. pl. 823. — Origanum heracleoticum, Cunila gallinacea. *Plinii.*

*) Auch die Indianer gebrauchen dieſe Pflanze als ein Gewürz, das ſie vornehmlich zu Fleiſchſpeiſen hinzu zu ſetzen pflegen. — Man nimmt es friſch und getrocknet, roh und gekocht zur Würzung unſchmackhafter Speiſen, vorzüglich zu Fiſchen. A. d. Ueb.

**) Man bedient ſich des Majorans zu Suppen, und Saucen, ißt ihn auch aus Fleiſch und Fiſche gekocht, und füllt ihn als Gewürze mit in die Würſte. A. d. Ueb.

*mil. Bauh.* Pin. 223. — Fr. Marjolaine d'hyver. Grande Marjolaine. — Gemeiner Wintermajoran. Herakleotiſcher Doſten.

Es iſt dieſes eine perennirende und aus Griechenland zu uns gekommene Pflanze. Sie hat lange Blumenähren, welche bündelweiſe wachſen, und Blumenblätter welche ſo lang ſind als wie die Blumenkelche. Sie iſt dauerhaft und verträgt die Winterkälte in unſerm Klima in der freyen Luft; ein Umſtand, welcher allein hinreichend iſt, dieſelbe von der vorigen Art zu unterſcheiden.

12) ORIGANVM Onites. *Pot Marjoram. Linn.* Spec. pl. 824. — Maiorana maior anglica. *Ger.* em. 664. — Rochmajoran. Syracuſiſcher Doſten.

Dieſe Art iſt ebenfalls perennirend und wird in England wild gefunden. Ihrem äuſſerlichen Anſehen nach kömmt ſie mit dem gemeinen Majoran überein, allein es ſind ihre Stengel holzigter und mit langen Haaren beſezt. Die Blätter ſind klein, herzförmig, ſcharfzugeſpitzt, auf beyden Seiten wolligt, ſelten ſägeförmig gezähnt, und mit ſehr kleinen oder gar keinen Stielen verſehen: die kleinen Aehren kommen traubenförmig ſo wie beym gemeinen Majoran hervor; es ſind jedoch dieſelben länger, haarigt und es ſtehen ihrer drey auf einem gemeinſchaftlichen Blumenſtiel, von denen die mittlere anſitzend (ſeſſile) iſt. Die Blumen ſelbſt ſind alle weiß.

Der Gebrauch der Blätter von allen hier erwähnten Arten iſt in den Küchen bekannt genug, und daher werde ich mich hier nicht weiter darüber herauslaſſen. Sie ſind alle erwärmende aromatiſche Kräuter

und

und werden öfters allein oder auch in Verbindung mit andern Dingen verordnet. Eine halbe Unze von der Majoranſpitzen kann mit einer Pinte kochendem Waſſer aufgegoſſen und gegen Kopfſchmerzen, Engbrüſtigkeit und Catarrhe gebraucht werden. Die zu Pulver geriebnen Blätter geben ein gutes Nieſemittel ab und werden oft zu dieſem Behuf angewendet. — Der Kochmajoran hat nicht ganz einen ſo angenehmen Geruch als wie der gemeine (*Origanum Majorana Linn.*); indeſſen wird doch derſelbe oft zu Bädern bey Krankheiten des Kopfs und gegen Hautausſchläge genommen. Er wächſet häufig bey Syracuſa und auch in einigen Theilen von Griechenland.

13) PICRIS echioides. *Common Ox-tongue. Linn.* Spec. plant. 1114. — Hieracium echioides, capitulis Cardui benedicti. *Bauh.* Pin. 128. — Fr. Picride viperine. — Otterkopfartiges Bitterkraut.

Dieſe Pflanze wächſet urſprünglich in England, dauert ein Jahr aus und wird an den Rainen der Kornfelder gefunden. Sie treibet verſchiedene dunkelgrüne, länglicht eyförmige Blätter, welche an ihren Oberflächen viele Hervorragungen haben und mit ſteifen Haaren dick beſezt ſind. Aus dieſen Blättern erhebt ſich ein runder, grüner, haarigter, ohngefähr zween Fuß hoher Stengel, an dem man einige wenige Blätter ſiehet, empor; gegen die Spitze zu theilet ſich derſelbe in Zweige, an welchen ſich kleine gelbe Blumen befinden, die einigermaſſen den Blumen der Saudiſtel gleichen. Auf dieſe folgen bräunlichte lange Saamen, welche an ihrem obern Theile mit einer federartigen Wolle bedeckt ſind.

Die

Die Blätter dieſer Pflanze werden als ein Kochkraut häufig gebraucht, und zur Beförderung der Leibesöfnung dienlich gehalten.

14) ROSMARINVS officinalis. *Roſemary. Linn.* Sp. pl. 33. — Rosmarianus ſponta-neus, latiore folio. *Bauh.* Pin. 217. — Fr. Romarin des jardins. — Gartenrosmarin. Rosmarin.

Dieſer Strauch wächſet in unglaublicher Menge in den ſüdlichen Theilen von Europa. Er iſt in den Gärten zur Gnüge bekannt. Einige kochen die Blätter davon an Milchſuppen, um denſelben einen aromatiſchen Geſchmack mitzutheilen. Die jungen Sprößlinge werden auch oft in das Rindfleiſch, während des Röſtens deſſelben geſteckt, welches davon einen vortreflichen Geſchmack bekömmt. *) Aus den Blumen dieſer Pflanze wird das berühmte Ungariſche Waſſer (Eau de la Reine d'Hongrie, *Aqua reginae Hungariae*) verfertiget. Man hält die Blumen für ein ſehr gutes Gewürz, und ſie leiſten in allen Nervenbeſchwerden, welche von einer allzu kalten und ſchleimichten Beſchaffenheit des Körpers herrühren gute Dienſte. Sie enthalten ein feines, durchdringendes Oel in groſſer Menge, welches ſie in der Gelbſucht und der Gicht nüzlich macht.

15) SALVIA officinalis. *Green* and *Red Sage. Linn.* Sp. pl. 34. — Saluia maior. *Bauh.* Pin. 237. — Fr. Sauge. Sauge commune. — Grüne

*) Die Schaafe in gewiſſen Gegenden des ſüdlichen Europa, welche Roßmarienblätter freſſen, bekommen ein ſehr ſchmackhaftes Fleiſch. A. d. Ueb.

und werden öfters allein oder auch in Verbindung mit andern Dingen verordnet. Eine halbe Unze von der Majoranspitzen kann mit einer Pinte kochendem Waſſer aufgegoſſen und gegen Kopfſchmerzen, Engbrüſtigkeit und Catarrhe gebraucht werden. Die zu Pulver geriebnen Blätter geben ein gutes Nieſemittel ab und werden oft zu dieſem Behuf angewendet. — Der Kochmajoran hat nicht ganz einen ſo angenehmen Geruch als wie der gemeine (*Origanum Maiorana Linn.*); indeſſen wird doch derſelbe oft zu Bädern bey Krankheiten des Kopfs und gegen Hautausſchläge genommen. Er wächſet häufig bey Syracuſa und auch in einigen Theilen von Griechenland.

13) PICRIS echioides. *Common Ox-tongue. Linn.* Spec. plant. 1114. — Hieracium echioides, capitulis Cardui benedicti. *Baub.* Pin. 128. — Fr. Picride viperine. — Otterkopfartiges Bitterkraut.

Dieſe Pflanze wächſet urſprünglich in England, dauert ein Jahr aus und wird an den Rainen der Kornfelder gefunden. Sie treibet verſchiedene dunkelgrüne, länglicht eyförmige Blätter, welche an ihren Oberflächen viele Hervorragungen haben und mit ſteifen Haaren dick beſezt ſind. Aus dieſen Blättern erhebt ſich ein runder, grüner, haarigter, ohngefähr zween Fuß hoher Stengel, an dem man einige wenige Blätter ſiehet, empor; gegen die Spitze zu theilet ſich derſelbe in Zweige, an welchen ſich kleine gelbe Blumen befinden, die einigermaſſen den Blumen der Saudiſtel gleichen. Auf dieſe folgen bräunlichte lange Saamen, welche an ihrem obern Theile mit einer federartigen Wolle bedeckt ſind.

Die

16) SATVREIA hortenſis. *Summer Savory. Linn.* Spec. plant. 795. — Fr. Sariette. Sardrée. Savorée. — Gartenſaturey. Gemeiner Sommerſaturey. Kleines Pfefferkraut. Bohnenkraut.

Die Sommerſaturey, welcher ein Jahr lang ausdauert, iſt in Frankreich und Italien einheimiſch. Dieſe Pflanze treibet verſchiedne dünne, aufrechtſtehende, beynahe anderthalb Fuß hohe Stengel, aus denen die Zweige paarweiſe hervorkommen und Blätter tragen, welche einander gerade entgegengeſetzt ſind. Die Blätter ſind ſteif, ein wenig haarigt und ſie verbreiten, wenn ſie gerieben werden, einen feinen aromatiſchen Geruch. Das am meiſten charakteriſtiſche Kennzeichen dieſer Art beſtehet darinnen, daß auf jedem Blumenſtiele zwo Blumen ſtehen.

17) SATVREIA montana. *Winter Savory. Linn.* Spec. plant. 794. — Fr. Sariette de montagne. Savorée de montagne. Sariette vivace. — Bergſaturey. Winterſaturey. Winterpfefferkraut. Spaniſcher Thymian. Römiſche Saturey.

Dieſe

Thee vorzögen; allein zu Folge anderer Nachrichten bedienen ſich dieſe Völker der Salbey ganz und gar nicht. A. d. Ueb.

*) So ſind auch die creriſche Saturey (*Satureia Thymbra Linn*, Fr. Thyme de Créte. Sariette de Candie) und vielleicht noch einige andere dieſer Gattung, ihres gewürzhaften Geruchs und Geſchmacks wegen, zu dieſem Behuf zu gebrauchen. A. d. Ueb.

Diese Pflanze ist perennirend und stauchigter als die vorhergehende Art, allein sie wächset nicht so hoch. Die Blätter sind von dunkelgrüner Farbe und scharf zugespitzt. Die Blumen ruhen auf einzelnen sich auseinander breitenden Stielen, welche letztern an den Seiten der Zweige hervorkommen. Die Wurzel ist holzigt und es brechen aus derselben den ganzen Winter hindurch grüne Blätter hervor. Der Bergsafrey ist in Frankreich einheimisch.

Die beyden hier beschriebenen Kräuter geben keiner andern europäischen Pflanze in Ansehung des angenehmen Geruchs und Geschmacks (zumal wenn sie getrocknet sind,) noch auch der Nuzbarkeit in den Küchen, etwas nach; denn sie werden ausserdem daß man sie zu Kochkräutern zu Bohnen, Kohl u. s. w. zusezt, auch oft an Kuchen, Puddings, Bratwürste u. s. w. gethan. Ihre Eigenschaften sind erwärmend und zertheilend und gegen die Cruditäten im Magen dienlich.

18) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil.* Fr. Cerfeuil commun. — Körbel. Siehe oben S. 157.

19) SCANDIX odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Spanischer Körbel. Myrrhenkörbel. Siehe oben S. 159.

20) SONCHVS oleraceus. *Common Sowthistle. Linn.* Sp. pl. 1116. — Fr. Laitron. Laiteron. Lasseron. Palais de lievre. — Hasenkohl. Saudistel. Gänsedistel.

Diese Pflanze dauert ein Jahr aus und ist in Gärten und auf Feldern ein sehr beschwerliches Unkraut. Sie ist in verschiedenem Boden so mannigfaltigen Abänderun-

änderungen unterworfen, daß einige unſerer geachtetſten Botaniker verſchiedne beſondere Arten daraus gemacht haben. In manchen Lagen bleibt die ganze Pflanze glatt, in andern aber iſt ſie an den Rändern und den Rippen, ſo wie auch an den Blumenſtielen und Blumenkelchen, rauch und ſtachlicht. Die Stengel enthalten einen milchigten Saft in groſſer Menge.

In den Blättern bemerkt man, auſſer einer geringen zuſammenziehenden Eigenſchaft, ſehr wenig Geſchmack; demohngeachtet aber werden dieſelben doch in den nördlichen Theilen von Europa als ein Kochkraut oft gegeſſen. Sie wurden ehedem in den Apotheken unter dem Namen *Sonchus aſper* und *Sonchus laeuis* aufbewahret, allein man fand in ihnen zu wenig Heilkräfte, als daß ſie ihre Stelle hätten behaupten können. Die ganze Pflanze iſt ein Lieblingsfutter für die Kaninchen.

21) THYMVS vulgaris. *Common Thyme. Linn.* Sp. pl. 825. — Thymus vulgaris, folio tenuiore et latiore. *Baub.* Pin. 219. Fr. Thym commun. — **Gemeiner Thymian. Welſcher Quendel.**

Der gemeine Thymian wächſet wild in den bergichten Theilen von Spanien, Frankreich und Italien. Es iſt dieſes die breitblättrige Art, welche insgemein in den Gärten gezogen wird und daher zur Genüge bekannt iſt. *)

22) THY-

*) Der Thymian wird als Gewürz zu vielen Speiſen genommen, und inſonderheit mit in die Würſte gefüllt, daher man ihm auch den Namen Wurſtkraut beylegt. In einigen Ländern ſpület man mit dem Decockt dieſer Pflanze die Weinfäſſer aus, um

Dieſe Pflanze iſt perennirend und ſtaudigter als die vorhergehende Art, allein ſie wächſet nicht ſo hoch. Die Blätter ſind von dunkelgrüner Farbe und ſcharf zugeſpitzt. Die Blumen ruhen auf einzelnen ſich auseinander breitenden Stielen, welche letztern an den Seiten der Zweige hervorkommen. Die Wurzel iſt hölzigt und es brechen aus derſelben den ganzen Winter hindurch grüne Blätter hervor. Der Bergſaturey iſt in Frankreich einheimiſch.

Die beyden hier beſchriebenen Kräuter geben keiner andern europäiſchen Pflanze in Anſehung des angenehmen Geruchs und Geſchmacks (zumal wenn ſie getrocknet ſind,) noch auch der Nuzbarkeit in den Küchen, etwas nach; denn ſie werden auſſerdem daß man ſie zu Kochkräutern zu Bohnen, Kohl u. ſ. w. zuſezt, auch oft an Kuchen, Puddings, Bratwürſte u. ſ. w. gethan. Ihre Eigenſchaften ſind erwärmend und zertheilend und gegen die Cruditäten im Magen dienlich.

18) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil.* Fr. Cerfeuil commun. — Körbel. Siehe oben S. 157.

19) SCANDIX odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Spaniſcher Körbel. Myrrhenkörbel. Siehe oben S. 159.

20) SONCHVS oleraceus. *Common Sowthiſtle. Linn.* Sp. pl. 1116. — Fr. Laitron. Laiteron. Laſſeron. Palais de lievre. — Haſenkohl. Saudiſtel. Gänſediſtel.

Dieſe Pflanze dauert ein Jahr aus und iſt in Gärten und auf Feldern ein ſehr beſchwerliches Unkraut. Sie iſt in verſchiedenem Boden ſo mannigfaltigen Abänderun-

änderungen unterworfen, daß einige unſerer geübteſten Botaniker verſchiedne beſondere Arten daraus gemacht haben. In manchen Lagen bleibt die ganze Pflanze glatt, in andern aber iſt ſie an den Rändern und den Rippen, ſo wie auch an den Blumenſtielen und Blumenkelchen, rauch und ſtachlicht. Die Stengel enthalten einen milchigten Saft in groſſer Menge.

In den Blättern bemerkt man, auſſer einer geringen zuſammenziehenden Eigenſchaft, ſehr wenig Geſchmack; demohngeachtet aber werden dieſelben doch in den nördlichen Theilen von Europa als ein Kochkraut oft gegeſſen. Sie wurden ehedem in den Apotheken unter dem Namen *Sonchus aſper* und *Sonchus laeuis* aufbewahret, allein man fand in ihnen zu wenig Heilkräfte, als daß ſie ihre Stelle hätten behaupten können. Die ganze Pflanze iſt ein Lieblingsfutter für die Kaninchen.

21) THYMVS vulgaris. *Common Thyme. Linn.* Sp. pl. 825. — Thymus vulgaris, folio tenuiore et latiore. *Bauh.* Pin. 219. Fr. Thym commun. — **Gemeiner Thymian. Welſcher Quendel.**

Der gemeine Thymian wächſet wild in den bergichten Theilen von Spanien, Frankreich und Italien. Es iſt dieſes die breitblättrige Art, welche insgemein in den Gärten gezogen wird und daher zur Genüge bekannt iſt. *)

22) THY-

*) Der Thymian wird als Gewürz zu vielen Speiſen genommen, und inſonderheit mit in die Würſte gefüllt, daher man ihm auch den Namen Wurſtkraut beylegt. In einigen Ländern ſpület man mit dem Decokt dieſer Pflanze die Weinfäſſer aus, um

# Viertes Hauptſtück.

## Eßbare Blumen.

1) Calendula officinalis. *Common Marigold.* — Fr. Soucie. — Ringelblume. Goldblume. Ackerringelblume.

2) Caltha paluſtris, *Marſh Marigold.* — Fr. Souci d'eau. Souchet d'eau. — Sumpfdotterblume. Mattenblume. Deutſche Kapern.

3) Capparis ſpinoſa. *Caper Buſh.* — Fr. Caprier. — Gemeiner Kapernſtrauch.

4) Carthamus tinctorius. *Safflower.* — Fr. Carthame. Saffran bâtard. — Saflor. Wilder Safran.

5) Carlina acaulis. *Dwarf Carline Thiſtle.* — Fr. Carline. Cameleon blanc. Chardonneretre. — Eberwurzel. Engliſche Diſtel. Wilde Artiſchoke.

6) Cynara Cardunculus. *Cardoon.* — Fr. Cardon de Tours épineux. — Carden. Spaniſche Carden. Kardonenartiſchocke.

7) Cynara Scolymus. *Green* or *French Artichoke.* — Fr. Artichaux communs. — Gemeine Artiſchocke. Franzöſiſche Artiſchocke.

Cynara hortenſis. *Globe Artichoke.* — Fr. Artichaux à poivrade. — Gartenartiſchocke. Kugelartiſchocke. Rothe Artiſchocke.

8) Cercis

8) Cercis ſiliquaſtrum. *Common Judas-tree.* — Fr. L'arbre de Iudas. Guainier. — Gemeiner Judasbaum. Liebesbaum. Früher Sallatbaum.

9) Helianthus annuus. *Annual Sun-Flower.* — Fr. Herbe du Soleil. Tourneſolle. Couronne du Soleil. — Jährige Sonnenblume. Sommerkrone.

10) Onopordon Acanthium. *Cotton Thiſtle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. — Gemeine Zellenblume. Krebsdiſtel. Weiſſe Wegdiſtel.

11) Tropaeolum maius. *Indian Creſs* or *Naſturtium.* — Fr. Creſſon d'Inde. Capucine. — Groſſe indianiſche Kreſſe. Capucinerkreſſe.

12) Tropaeolum minus. *Small Indian Creſs.* — Fr. Petite Capucine. — Kleine indianiſche Kreſſe.

1) CALENDVLA officinalis. *Common Marigold. Linn.* Spec. plant. 1304. — Caltha vulgaris. *Bauh.* Pin. 275. — Fr. Soucie. — Ringelblume. Goldblume. Ackerringelblume.

Die Ringelblumen ſind ſehr häufig in Gärten anzutreffen und allgemein bekannt. Urſprünglich kommen ſie aus Spanien. Die getrockneten Blumen ſtanden ehedem in groſſem Anſehen, und wurden mit unter die Suppen und Brühen gekocht.

locht.*) Man hielt sie für herzstärkend und glaubte, daß sie die Lebensgeister erquickten. Es giebt in den Gärten viele Abänderungen dieser Pflanze, die mehr zur Zierde als zum Nutzen dienen.

2) CALTHA palustris. *Marsh Marigold. Linn.* Sp. pl. 784. — Caltha palustris, flore simplici. *Bauh.* Pin. 276. — Fr. Souci d'eau. Souchet d'eau. Populage. — Sumpfdotterblume. Mattenblume. Deutsche Kapern.

Es ist dieses eine perennirende und die einzige bis jezt bekannte Art dieser Pflanze. Sie wächset auf unsern Wiesen sehr häufig. Sie treibt viele große, rundlicht herzförmige Blätter, die an ihren Rändern schwach gekerbt sind; zwischen denselben sprießen runde, hohle, grüne Stengel hervor, welche sich gegen die Spitze zu in drey oder vier Zweige theilen und an jeder Theilung mit einem ansitzenden Blatte versehen sind. Die Blume ist aus fünf grossen, eyförmigen, hohlen, gelben Blumenblättern zusammengesetzt und schließt viele dünne Staubfäden und verschiedene länglichte zusammengedrückte Fruchtknoten oder Saamenbehältnisse ein, aus welchen eben so viel zugespitzte Kapseln werden, in denen verschiedne rundlichte Saamen enthalten sind. Sie blühet zeitig im Frühling, wo sodann ihre gelben Blumen eine grosse Zierde der Wiesen sind. In den Gärten findet sich eine Abänderung mit vollen Blumen.

Die

*) Die getrockneten Blumenblätter werden von den Landleuten in einigen Gegenden Deutschlands, eben so wie der Safran, gebraucht. A. d. Ueb.

Die Blumenknospen dieſer Pflanzen werden von vielen Leuten ſo wie die Kapern eingepöckelt, an deren Stelle ſie ſehr gut gebraucht werden können. *)

3) CAPPARIS ſpinoſa. *Capar Buſh. Linn.* Sp. pl. 720. — Capparis ſpinoſa, fructu minore, folio rotundo. *Bauh.* Pin. 480. — Fr. Caprier. — Gemeiner Kapernſtrauch.

Es iſt dieſes eine niedrige ſtrauchigte Pflanze, welche in Italien wild wächſet. Sie treibet holzigte Stengel, welche ſich in viele dünne Zweige theilen, unter deren jedem zwo kurze, krummgebogne Dornen befindlich ſind; zwiſchen dieſen Dornen und den Zweigen kommen runde, glatte Blätter hervor, davon jedes auf einem kurzen Stiele ruhet. An dem Einſenkungsorte der Zweige ſprieſſen die Blumen hervor, welche weiß, und aus fünf rundlichten hohlen Blumenblättern zuſammengeſetzt ſind. Innerhalb derſelben erblickt man viele dünne Staubfäden und eine Fruchtröhre, welche länger iſt als die Staubfäden und auf einem eyförmigen Fruchtknoten ſitzt, der ſich in eine mit nierenförmigen Saamen erfüllte Kapſel verwandelt. Haben ſich die Blumen gänzlich entfaltet, ſo ſehen ſie einer einfachen weiſſen Roſe ſehr ähnlich.

Die Blumenknoſpen dieſes Strauchs werden eingepöckelt und alle Jahre nach England und andern Län-



*) Die noch grünen Blumenknoſpen werden zehn bis zwölf Stunden in Salzwaſſer eingeweicht, und ſodann in guten Weineßig eingelegt. — Nach Hallers und Linné's Zeugniße ſoll dieſe Pflanze nicht ohne Schärfe ſeyn, und bey dem Vieh, wenn es ſolche frißt, ſchädliche Folgen haben. A. d. Ueb.

dern unter dem Namen der Kapern verschickt. Sie sollen Appetit machen, die Verdauung befördern und die Verstopfungen der Leber und Milz zertheilen. Unterdessen aber ist es doch wahrscheinlich, daß diese schätzbaren Eigenschaften mehr von den zu der Salzbrühe genommenen Ingredienzien, als von den Kapern selbst herrühren. *)

4) CARTHAMVS tinctorius. *Safflower. Bastarod Safrn. Linn.* Sp. pl. 1162. — Cnicus satiuus, siue Carthamus officinarum. *Bauh.* Pin. 378. — Fr. Carthame. Safran bâtard. Graine de Peroquet. Safran d'Allemagne. — Saflor. Wilder Safran. Falscher Safran. Deutscher Safran. Bürstenkraut.

Der Saflor dauert ein Jahr lang aus, und ist in Aegypten einheimisch. Es entstehet ein steifer holzigter Stengel, welcher zween Fuß und darüber hoch wächset und sich in viele Zweige theilet, die mit eyförmigen, scharf zugespitzten, ansitzenden Blättern versehen sind; an den Rändern derselben erblickt man seichte Kerben, davon eine jede sich mit einem scharfen Stachel endiget. Die Blumen kommen an den Enden der Zweige in grossen schuppigten Köpfen zum Vorschein. Die Schuppen sind flach, an ihrer Grundfläche breit und nach oben zu spitzig,

*) Wird zu den eingemachten Kapern, zur Erhöhung ihrer grünen Farbe, Grünspan hinzugesetzt, so sind sie, wie leicht zu erachten, ein schädliches und gefährliches Gerichte. Eben dieses gilt auch von den Pfeffergurken, die durch den nehmlichen unerlaubten Kunstgriff zubereitet, der Gesundheit auf gleiche Weise nachtheilig werden. A. d. Ued.

hig, wo ſie ſich in einen ſcharfen Stachel endigen. Die kleinen Blumen ſind zahlreich, trichterförmig geſtaltet, von einer ſchönen Safranfarbe, und ſtehen beynahe um einen Zoll hoch über den Schuppen der Hülle hervor. Es ſind dieſes lauter Zwitterblumen, und auf dieſelben folgen weiſſe, glatte und länglichte Saamen ohngefähr von der Gröſſe der Waizenkörner.

Ehedem pflegte das gemeine Volk in England die getrockneten kleinen Blumen dieſer Pflanze in ihre Puddings zu thun; jedoch geſchahe dieſes meines Erachtens mehr zum Färben, als daß die Blumen dem erwähnten Gerichte einen guten Geſchmack geben ſollten. Setzte man dieſe Blumen in einer groſſen Menge hinzu, ſo bekamen die erwähnten Speiſen eine purgierende Eigenſchaft; eine Zubereitung, die anjezt ganz bey Seite geſetzt worden iſt.

In Deutſchland wird der Saflor in ſehr groſſer Menge (vorzüglich in Elſaß und am Rheine) erzeuget, und von daher werden die übrigen Theil von Europa mit den Blumen verſorgt, welche einen beträchtlichen Handlungszweig ausmachen, indem ſie zum Färben und Malen gebraucht werden. Sind ſie gut getrocknet, ſo laſſen ſie ſich ſchwer, und nur blos durch den Geruch vom Safran unterſcheiden. *) Die Saamen werden in den Apotheken aufbewahret, und ſie haben ſonſt als ein gutes Purgiermittel in groſſem Anſehen geſtanden; allein ſie bringen eine langſame und nicht allmal gewiſſe Wirkung hervor.



*) Der wahre Safran wird daher oft mit denſelben, ſo wie auch mit den Blumenblättern vom wolligten Saflor (*Carthamus lanatus Linn.* Fr. Chardon béni Parisien) verfälſcht. A. d. Ueb.

5) CARLINA acaulis. *Dwarf Carline Thistle. Linn.* Spec. pl. 1160. — Carlina acaulos, magno flore albo. *Bauh.* Pin. 380. — Fr. Carline. Cameleon blanc. Chardonnerette. — Eberwurzel. Englische Distel. Wilde Artischocke.

Die Eberwurzel wächset in den bergichten Theilen von Italien und Deutschland. Sie hat viele grosse, weißlicht grüne, buchtige Blätter, welche auf der Erde liegen, und diese sind rings um ihren Rand herum mit kleinen scharfen Stacheln besezt. Aus der Mitte der erwähnten Blätter kömmt eine grosse Blumenknospe ohne Stiel, welche mit langen, stachlichten, eingekerbten, an der Grundfläche derselben anhängenden Blättern umgeben ist. Die Blume bestehet aus weissen Zwitterblühmchen, auf welche rundlichte weisse Saamen folgen, auf deren obern Theile sich eine zweigichte federartige Wolle befindet.

Der mittlere fleischigte Theil der Blume wird (wenn man die Blumenkelche, Blumen und Saamen abgeschnitten hat,) so wie der Boden der Artischocken gekocht und gegessen.*) Die Wurzel bewahret man in den Apotheken auf; es ist dieselbe von einer braunen eisenrostigen Farbe, ohngefähr einen Zoll dick und sehr porös, so daß sie beym Aufschneiden wurmstichig zu sehn scheint. Sie hat einen starken Geruch und bitterlichen Geschmack, der mit etwas Gewürzhaftem vermischt ist. Die Alten schäzten dieselben als ein gutes schweistreibendes Mittel sehr hoch.

6) CY-

*) Die jungen Stengel, welche einen bitterlichten süssen Geschmack haben, werden nebst dem untern Theile der Blumenköpfe in Frankreich mit Salz und Pfeffer gegessen. A. d. Ueb.

6) CYNARA Cardunculus. *Cardon.* — Fr. Cardons de Tours épineux. — Carden. Spaniſche Carden. Kardonenartiſchocke.

Dieſe Pflanze habe ich bereits im zweyten Hauptſtück unter den Stengeln S. 83. beſchrieben, und auf das Anſehen einiger Reiſenden, die mich verſichert haben, daß die Köpfe derſelben ebenfalls gegeſſen würden, derſelben hier einen Platz eingeräumt; allein ich vermuthe, daß ſie die Art verkannt haben.

7) CYNARA Scolymus. *Green* or *French Artichoke. Linn.* Spec. pl. 1159. — Cynara ſylveſtris latifolia. *Bauh.* Pin. 384. — Fr. Artichaut commun. — Gemeine Artiſchocke. Wilde Artiſchocke.

Die gemeine Artiſchocke wächſet auf den Feldern in Italien und Sicilien wild, und Linné macht aus der Garten- oder Kugelartiſchocke (Cynara hortenſis, *Globe Artichoke*) eine bloſſe Abänderung dieſer Art. *). Dieſe leztere wird anjezt vorzüglich

*) Es giebt zweyerley Arten von Gartenartiſchocken, nehmlich die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke (Cynara hortenſis aculeata. *Bauh.* Engl. The *green* or *French Artichoke.* Fr. Le vert Artichaut, Artichaut de Lens à groſſe tête) und die groſſe engliſche oder gemeine glatte, runde, oder rothe Artiſchocke (Cynara hort. non aculeata *Bauh.* Engl. The *Globe* or *Red Artichoke.* Fr Le rouge Artichaut, Artichaut à la poivrade, Artichaut commun des jardins). Die erſtere Art hat ſtachlichte Blätter, kleine ovalrunde Köpfe mit ſchmalen, grünen, auswärts gebognen Schuppen. Bey der zweyten Art ſind die Blätter mit keinen Stacheln beſetzt, die Köpfe derſelben ſind groß, kugelrund, jedoch oben etwas eingedrückt und die Schuppen breit,

zuglich gezogen, weil ihr Blumenboden fleiſchigter und ſchmackhafter iſt, als wie der von der gemeinen Artiſchocke. Ihr Küchengebrauch iſt ſo bekannt, daß ich nicht nöthig habe hier noch etwas weiter hinzuzuſetzen.

3). CERCIS Siliquaſtrum. *Common Iudas-tree. Linn.* Spec. plant. 534. — Siliqua ſylueſtris rotundifolia. *Bauh.* Pin. 402. — Fr. L'arbre de Iudas. Guainier. — Gemeiner Judasbaum. Liebesbaum. Früher Sallatbaum.

Dieſen Baum trift man in Frankreich, Spanien und Italien an. Er hebt ſich mit einem geraden Stamm[1], den eine röthlichte Rinde umgiebt, zu einer Höhe von zwölf bis vierzehn Fuß empor, und theilet ſich gegen die Spitze zu in viele unregelmäßige Aeſte, die mit rundlich herzförmigen, glatten, auf langen Stielen ruhenden Blättern beſezt ſind. Die Blumen brechen von allen Seiten der Aeſte und bisweilen ſo gar aus dem Stamme ſelbſt traubenförmig hervor. Sie zeigen eine glänzend purpurrothe Farbe, ſtehen auf kurzen Stielen, und ſind aus fünf Blumenblättern, die wie eine Schmetterlingsblume ausſehen, zuſammengeſetzt; ſie enthalten zehn deutlich zu unterſcheidende Staubfäden, von denen viere länger ſind als wie die übrigen, nebſt einem langen dünnen Fruchtknoten, aus welchem leztern eine lange, flache, einzellichte Schote wird, die viele rundlichte Saamen enthält.

Die Blumen dieſes Baums haben einen ſcharfen und ſauren Geſchmack. Sie werden nicht nur den Sallaten, um ſolche ſchmackhafter zu machen beygemiſcht, ſondern

[1] breit, dicht auf einander liegend und am Ende einwärts gebogen. A. d. Ueb.

ſondern man pöckelt auch die Blumenknoſpen davon ſo wie die Kapern ein. — Das Holz des gemeinen Judasbaums iſt hart, und mit ſchwarzen und grünen Adern ſehr ſchön durchdrungen. Es nimmt eine feine Politur an und wird um deswillen zu vielerley Gebrauch angewendet. *)

9) HELIANTHVS annuus. *Annual Sunflower. Linn.* Spec. plant. 1276. — Helenium indicum maximum. *Bauh.* Pin. 276. — Fr. Herbe du Soleil. Tournesolle. Couronne du Soleil. — Jährige oder gemeine Sonnenblume. Sonnenkrone.

Dieſe amerikaniſche Pflanze wird anjezt faſt in allen engliſchen Gärten ihrer groſſen gelben Blumen wegen, welche im Herbſt ſchön ausſehen, gezogen. Der Blumenboden iſt ſehr fleiſchigt, und viele Leute richten denſelben ſo wie die Artiſchocken zu, und eſſen ihn.

Die Saamen dieſer Sonnenblumen enthalten ſehr viel Oel, welches leicht ausgepreßt werden kann, und das nicht geringer als das Baumöl iſt. **) Die Saamen

*) Auch die Blumen vom amerikaniſchen Judasbaum. (*Cercis canadenſis, Linn.* Sp. pl. 535. Fr. Arbre d'amour des Espagnols.) welcher in Nordamerika wild wächſet, und von dem Einwohnern daſelbſt *Red-bud* (Rothknoſpe) genennt wird, werden von den Amerikanern insgemein zum Sallat gebraucht und von den Franzoſen mit Eßig eingemacht, obgleich dieſelben nicht viel Geſchmack haben. Das Holz dieſes Baums kann, ſo wie das vom gemeinen Judasbaum, zu Tiſchlerarbeit benutzet werden. A. d. Ueb.

**) Die Indianer ſtampfen dieſe Saamen zu Mehl und backen Brod daraus. In Canada miſchet man ſie unter einen Brey, der daſelbſt aus der ſpaniſchen Gerſte

men verbreiten einen den Mandeln gleichen Geruch und geben für das Hausgeflügel ein vortreffliches Futter ab. (Die Saamen werden auch von Kindern häufig gegeſſen.)

10) ONOPORDON Acanthium. *Cotton Thiſtle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. Epine blanche. — Gemeine Zellenblume. Krebsdiſtel. Weiſſe Wegdiſtel.

Ich führe die weiſſe Wegdiſtel, deren oben S. 92. bereits erwähnt worden iſt, deswegen hier wieder an, weil der Blumenboden derſelben auf die oben erwähnte Weiſe wie Artiſchocken gegeſſen wird.*)

11) TROPAEOLVM maius. *Indian Creſſ. Linn.* Sp. plant. 490. — Acriuiola maxima odorata. *Boerhaave.* Lugdb. I. p. 244. — Fr. Creſſon d'Inde. Capucine. — Groſſe indianiſche Kreſſe. Capucinerkreſſe.

Die groſſe indianiſche Kreſſe kömmt urſprünglich aus Peru und dauert ein Jahr aus. Sie hat ſchwache, auf der Erde liegende Stengel, welche mit glatten,



Gerſte bereitet wird. Die geröſteten Saamen haben einen dem Coffee ähnlichen Geruch, und ſollen zu einem angenehmen Getränk dienen. Die zarten und fleiſchigten Stämme dieſer Pflanze, ſo wie auch die noch nicht aufgeblühten Blumenköpfe, können, wenn man ſie ſchälet und kocht, wie Artiſchocken zugerichtet werden. A. d. Ueb.

*) Die Blumen dieſer Art können zum Gerinnen der Milch gebraucht werden. Die Wurzel ißt man in Rom. — Aus der an den Saamen hängenden Wolle verfertiget man das ſo genannte Diſtelzeug. A. d. Ueb.

glatten, graulichtgrünen, faſt zirkelförmigen Blättern verſehen ſind, welche auf einem langen Stiele, der ſich beynahe in den Mittelpunkt des Blatts einſenkt, ruhen. Die Blumen ſprieſſen aus den Seiten der Stengel hervor; in einigen Pflanzen ſehen dieſelben blaßgelb, in andern aber hochorangenfärbig aus. Ihre Struktur iſt ganz beſonders eingerichtet; denn ſie beſtehen aus fünf Blumenblättern, von denen die beyden oberſten breit und die drey unterſten ſchmal ſind: ihre Grundflächen verbinden ſich mit einander und verlängern ſich in einen Sporn, welcher über einen Zoll lang iſt. Dieſe Blumenblätter enthalten acht niedergebogene, pfriemenförmige Staubfäden, und einen rundlichten, geſtreiften Fruchtknoten, welcher eine aufrechtſtehende, oben mit einer ſpitzigen dreyſpaltigen Narbe beſezte, Fruchtröhre unterſtützt. Der Fruchtknoten wird zu einer gefurchten Beere, die ſich in drey Lappen theilet, deren jeder einen geſtreiften Saamen in ſich faßt.

12) TROPAEOLVM minus. *Smaller Indian Creſs. Linn.* Spec. plant. 490. — Naſturtium indicum. *Ger.* 196. — Fr. Petite Capucine. — Kleine indianiſche Kreſſe. Capucinerlein.

Die kleine indianiſche Kreſſe iſt ebenfalls in Peru und in andern Theilen von Südameria einheimiſch. Sie unterſcheidet ſich von der vorigen Art dadurch, daß ihre Blumenblätter ganz und ungetheilt ſind, da hingegen jene aus fünf Lappen beſtanden. Die Blumenblätter dieſer kleinern Art ſind ſcharf zugeſpitzt und voll langer Haare; die von der gröſſern aber ſind ſtumpf. — Es giebt noch eine Spielart mit voller Blume. Dieſe Pflanzen werden in den meiſten Gärten,

ten, denen ſie zur Zierde gereichen, alle Jahre geſäet, weil ſie lange blühen und ein ſchönes Anſehen haben.

Die Blumen verbreiten einen ſtarken Wohlgeruch und haben einen ſcharfen, ſtechenden Geſchmack, ſo wie die Gartenkreſſe. In Frankreich bedient man ſich derſelben nicht blos die Tiſche zu ſchmücken, ſondern man miſcht ſie auch dem gemeinen Sallat und andern kalten Sallatarten bey, und man hält ſie ſo wohl für ſchmackhaft, als auch für geſund. Die Beeren haben einen erwärmenden gewürzhaften Geſchmack und ſind zum Einpöckeln gut. *)

*) Die getrockneten Beeren von der groſſen indianiſchen Kreſſe beſitzen purgierende Eigenſchaften, ſo daß viere bis fünfe davon ſchon eine gute Doſis auch machen. — Die noch verſchloſſenen Blumenknoſpen werden wie die Capern mit Eßig eingemacht, und ihres angenehmen aromatiſchen Geſchmacks wegen den wahren Kapern von einigen Perſonen noch vorgezogen. A. d. Ueb.

# Fünftes Hauptſtück.

## Eßbare Beeren.

### Erſter Abſchnitt.

### Einheimiſche Beeren. *)

1) Arbutus Uva vrſi. *Bearberry.* — Fr. Raiſin d'ours. Bouſſerole. — Bärentraube. Sandbeere. Steinbeere.

2) Arbutus alpina. *Mountain Strawberry.* — Fr. Arbouſier de montagne. — Moosheidelbeere. Alpenerdbeerbaum.

3) Arbutus Unedo. *Common Strawberry-tree.* — Fr. Arbouſier commun. Fraiſier en arbre. — Gemeiner Erdbeerbaum.

4) Berberis vulgaris. *Common Barberry.* — Fr. Epine vinette commune. — Gemeiner Sauerdorn. Berbisbeere. Berberizenſtaude. Eßigdorn.

5) Crataegus Aria. *White Beam-tree.* — Fr. Alouche de Bourgogne. Drouillier. Alouchier cirier. — Mehlbeerbaum. Mehlbaum.

6) Crataegus torminalis. *Maple-leaved Service* or *Sorb.* — Fr. Aliſier commun. — Arlsbeerbaum. Adlersbeeren. Darmbeeren.

7) Fra-

*) Nach dem Linné iſt eine Beere eine pulpöſes Saamenbehältniß, welches keine Klappen hat und verſchiedene Saamen in ſich enthält, die keine andere Bedeckung haben. A. d. Verf.

7) Fragaria veſca, vel ſylueſtris. *Wood Strawberry.* — Fr. Fraiſier de bois. — Gemeine wilde Erdbeerpflanze. Walderdbeere. Erdbeerkraut.

Fragaria northumbrienſis. *Northumberland Strawberry.* Northumberländiſche Erdbeere.

Fragaria imperialis. *Royal Strawberry.* Kayſererdbeere.

Fragaria granuloſa. *Minion Strawberry.* Körnigte Erdbeere.

8) Fragaria viridis *vel* pratenſis. *Swediſh green Strawberry.* — Fr. Fraiſier verd d'Angleterre. — Schwediſche grüne Erdbeere. Wieſenerdbeere.

9) Fragaria moſchata. *Hautboy Strawberry.* — Fr. Caprons. Capitons, — Moſchuserdbeere.

Fragaria moſchata rubra. *Red-bloſſomed Strawberry.* Rothblühende Moſchuserdbeere.

Fragaria moſchata hermaphrodita. *Royal Hautboy.* — Fr. Capronier royal. — Königliche Moſchuserdbeere.

10) Fragaria chinenſis. *Chineſe Strawberry.* — Fr. Fraiſier chinois. — Chineſiſche Erdbeere.

11) Fragaria virginiana. *Virginian* or *Scarlet Strawberry.* — Fr. Fraiſier du Canada ou de Virginie. — Virginiſche Erdbeere.

Fragaria virginiana coccinea. *Virginian Scarlet-bloſſomed Strawberry.* — Fr. Fraiſier ecarlate. Fraiſier Quoimios d'Amerique. — Virginiſche rothblühende Erdbeere.

Fragaria virginiana campeſtris. *Wild Virginian Strawberry.* — Fr. Fraiſier ſauvage de Virginie. — Wilde virginiſche Erdbeere.

12) Fra-

12) Fragaria chiloensis. *Chili Strawberry.* — Fr. Fraiſes du Chili. — Chiloenſiſche Erdbeere. Rieſenerdbeere.

Fragaria chiloensis devonensis. *Devonſhire Strawberry.* — Devonſhirer Rieſenerdbeere.

13) Juniperus communis. *Common* or *Engliſh Juniper.* — Fr. Génévrier. Genevre commun. — Wachholderſtrauch. Gemeiner engliſcher Wachholder.

Juniperus communis arbor. *Swediſh Juniper.* — Baumwachholder. Schwediſcher Wachholder.

14) Ribes rubrum *vel* album. *Red* and *White Currants.* — Fr. Groſeiller rouge *et* blanc. — Rothe und weiſſe Johannisbeeren.

15) Ribes nigrum. *Black Currants.* — Fr. Le Caſſis. — Schwarze Johannisbeeren.

16) Ribes Groſſularia. *Goaſeberries.* — Groſſeiller épineux. — Gemeine Stachelbeere. Gartenſtachelbeere.

17) Roſa canina. *Dog's Roſe* or *Hep-buſh.* — Fr. Eglantier. Gratte-cu. — Gemeine wilde Roſe. Hundsroſe. Feldroſe. Heckenroſe. Hagebutten. Hanebutten.

18) Rubus idaeus. *Raſpberry.* — Fr. Framboiſier. — Himbeerſtrauch. Gemeine Himbeeren.

Rubus idaeus albus. *White Raſpberry.* Weiſſe Himbeeren.

Rubus ideus laeuis. *Smooth-ſtalked Raſpberry.* Himbeerſtrauch mit glatten Stengeln.

19) Rubus caeſius. *Dewberry.* — Fr. Ronce rampant. — Ackerbeeren. Bocksbeeren. Blauſchwarze Brombeeren.

20) Rubus fruticoſus. *Common Bramble.* — Fr. Ronce. Mure de renard. — Brombeerſtrauch. Groſſe ſchwarze Brombeeren.

21) Rubus Chamemorus. *Cloudberry.* Paurkenbeeren. Moltebeeren. Norwegiſche Brombeeren.

22) Rubus arcticus. *Shrubby Strawberry.* Nordländiſche Himbeeren. Ackerbeeren.

23) Vaccinium Myrtillus. *Blackworts* or *Bilberry.* Fr. Baies de l'Aircelle. Lucette. Raiſin de bois. — Schwarze oder blaue Heidelbeeren.

24) Vaccinium Vitis idaea. *Redworts.* — Fr. Airelle rouge. — Preiſelbeeren. Rothe Preuſelsbeeren. Kranbeerenſtrauch.

25) Vaccinium Oxycoccos. *Cranberry.* — Fr. Canneberge. Couſſinet des marais. — Moosbeeren. Sumpfbeeren. Kranichbeeren.

1) ARBVTVS Vua vrſi. *Bearberry. Linn.* Spec. plant. 566. — Radix idaea putata et vua vrſi. *Bauh.* Hiſt. I. p. 524. — Fr. Raiſin d'ours. Bouſſerole. — Bärentraube. Sandbeere. Steinbeere.

Die Bärentraube wächſet in den nördlichen Theilen von England wild. Es iſt dieſes ein kleiner Strauch, der etwas über einen Fuß hoch wird, und ſich in viele Zweige theilet, welche mit mit glatten, dicken, eyförmigen, am Rande unzertheilten Blättern dicht beſetzt ſind. Die Blumen kommen in kleinen Bündeln, nahe an den Enden der Zweige zum Vorſchein; ſie

ſie haben einen ſtumpfen, fünfſpaltigen, purpurfarbnen Kelch, welcher ein präſentirtellerförmiges weiſſes Blumenblatt umgiebt, das am Rande in fünf Zähne ausgeſchnitten iſt, welche ſich nach hinten zu zuſammenrollen. Die Blumen enthalten zehn pfriemenförmige Staubfäden und eine cylindriſche Fruchtröhre. Der Fruchtknoten ſtehet rundlicht aus und wird zu einer eyförmigen oder kugelförmigen, fünfzelligten, Beere, welche mehr mehlicht als ſaftig und mit kleinen, harten Saamen erfüllt iſt.*)

2) ARBVTVS alpina. *Mountain Strawberry. Linn.* Spec. pl. 566. Vitis idaea foliis oblongis albicantibus. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Arbouſier de montagne. — Moosheidelbeeren. Alpenerdbeerbaum.

Dieſe Pflanze wächſet auf den Alpen, in Lappland und Sibirien wild; auch hat man ſie in einigen Theilen von England angetroffen. Ihre Zweige, welche dünne ſind und auf der Erde liegen, ſind mit länglichten, rauchen, gezähnten, weißlichtgrünen Blättern beſetzt. Die Blumen kommen auf langen dünnen Stielen aus den Achſeln der Blätter hervor, und es kommen nach denſelben Beeren, von der Gröſſe der ſchwarzen Kirſchen zum Vorſchein; dieſe letztern ſehen anfänglich grün, hernach roth, und wenn ſie reif ſind, ſchwarz aus.**)



*) Die mehligten Beeren können, wenn ſie getrocknet werden, zum Brodbacken angewendet werden. Dieſes gilt auch von der nachfolgenden Art. A. d. Ueb.

*) Die Lappländer nennen dieſe Beeren Krähenbeeren; an einigen Orten haben ſolche einen wäſſerichten, an andern

3) ARBVTVS Vnedo. *Common Strawberry-tree. Linn.* Spec. plant. 566. — Arbutus folia serrato. *Bauh.* Pin. 460. — Fr. Arbousier commun. Fraisier en arbre. Arbre à fraises. — Gemeiner Erdbeerbaum.

Der gemeine Erdbeerbaum wächset in den Gehölzen in Irrland (in der Levante und den südlichen Theilen von Europa) sehr häufig; anjetzt ist er aber auch in den englischen Gärten sehr gemein, denen er zu einer grossen Zierde gereichet; denn man erblickt auf demselben zu gleicher Zeit reife Früchte und Blumen. Die Blumen brechen im Herbst auf, und die darauf folgenden Früchte bleiben bis in den nächsten Herbst hängen, ehe sie reifen, und sodann kommen wieder neue Blüthen zum Vorschein und so weiter. Die Früchte haben einen herben sauren Geschmack, indessen werden sie doch von Irrländern, welche die Säuren sehr lieben, gegessen und auf ihren Märkten verkauft. Es giebt verschiedene Abänderungen dieser Art; diejenigen aber so am häufigsten gezogen werden, sind die mit der rothen und die mit voller Blüte. Die Früchte der beyden erstern Sorten haben keinen sehr angenehmen Geschmack, sie werden aber demohngeachtet von den Bewohnern derjenigen Gegenden, wo die Pflanzen wild wachsen, genossen. —

Die Blätter aller dieser drey Pflanzen besitzen zusammenziehende Eigenschaften, um deswillen werden sie auch

andern aber einen angenehmen süssen, etwas zusammenziehenden Geschmack. In Minorka werden diese Beeren, ob sie gleich herbe vom Geschmack sind, für eine Leckerspeise gehalten. A. d. Ueb.

auch nebſt der Rinde zum Gerben gebraucht) und die Blätter von die Bärentraube (Vua vrſi), *) ſollen bey Steinbeſchwerden Wunder thun. Zu dieſem Endzweck läßt man ein halbes Quentchen von dem Pulver derſelben täglich einmal, in einem ſchicklichen Vehiculum nehmen.

4) BERBERIS vulgaris. *Common Barberry*, *Linn.* Sp. pl. 471. — Berberis dumetorum, *Bauh.* Pin. 454. — Fr. Epine vinette commune. — Eßigdorn. Berberizenſtaude. Berbisbeere. Gemeiner Sauerrach oder Sauerdorn. Erbſenbaum.

Der Sauerdorn iſt an den Zäunen in vielen Theilen von England ſehr gemein. Es entſtehen verſchiedne, acht bis zehn Fuß hohe Stengel, welche ſich in zahlreiche Zweige verbreiten, die mit einer weißlichten Rinde umgeben und mit kurzen Stacheln bewafnet ſind, von denen leztern gemeiniglich drey an einer Stelle hervorkommen. Die Blätter ſind eyförmig, ſtumpf, an den Rändern fein gezähnelt und ſie haben, wenn man ſie kauet, einen ſauern, zuſammenziehenden Geſchmack. **) Die Blumen ſehen gelb aus und brechen in langen Bündeln, ſo wie die Johannisbeeren

 hervor,

*) Wenn ſie unter den Rauchtaback gemiſcht werden, wie dieſes in Amerika geſchiehet, ſo theilen ſie demſelben einen angenehmen Geruch und Geſchmack mit. A. d. Ueberſ.

**) Der Geſchmack der jungen und zarten Blätter iſt weinſäuerlicht und gleichet dem vom gemeinen Sauerampfer. In Holland werden dieſe Blätter zum Sallat gebraucht und ſelbſt an das Fleiſch gekocht. A. d. Ueb.

hervor; jede derſelben beſtehet aus ſechs rundlichten hohlen Blumenblättern, hat zwey an ihrer Grundfläche angeheftete Drüſen und ſchlieſſet ſechs Staubfäden mit zwo Staubbeuteln ein, welche an jeder Seite ihrer Spitze befeſtiget ſind. Der Fruchtknoten iſt cylindriſch und verwandelt ſich in eine ſtumpfe, mit einem Nabel verſehene einzelligte Beere, welche zween cylindriſche Saamen einſchlieſſet. Es giebt eine Abart von dieſem Strauch, wo in den Beeren gar keine Saamen erhalten ſind.

Die Berbisbeeren haben einen angenehmen ſauerrn Geſchmack und man kocht dieſelben um deswillen an die Suppen, um ſolchen einen ernſthaften Geſchmack zu geben. Man bringt ſie auch eingemacht auf den Tiſch, *) In der Medicin bedient man ſich ihrer hauptſächlich in der Conſerve, und in dieſer Geſtalt ſind ſie kühlend und zuſammenziehend, und zur Löſchung des Durſts, zur Stärkung des Magens, zur Stopfung der Durchfälle und Ruhren, und gegen den Scorbut nützlich.

5) CRA-

*) Aus den geſtoßenen, der Gährung überlaſſenen Beeren kann man einen guten und angenehm ſchmeckenden Branntwein bereiten. — Der friſch ausgepreßte Saft der Berbisbeeren erſetzt bey allen Gerichten, wo ſonſt Citronen nöthig ſind, die Stelle derſelben. Man macht Geléen daraus, bey denen der Citronenſaft und Wein erſparet wird. Dem Punſche theilet er einen ſehr lieblichen Geſchmack und eine ſchöne rothe Farbe mit. Um Berberispunſch zu machen, nimmt man einen Theil Berberisbeerenſaft (den man durch das Zerſtoßen der Beeren und das Durchdrücken durch ein Stück Leinwand bereitet), zween Theile Franz- oder Himbeerbranntwein oder Arrack, und ſechs Theile Waſſer. Von dem Nutzen dieſes Strauchs ſ. Schwed. Abh. B. IX. S. 64. A. d. U.

5) CRATAEGVS Aria. *White Beam-tree. Linn.* Spec. plant. 681. — Almi effigie, lanato folio maior. *Bauh.* Pin. 452. — Fr. Alouchier cirier. Alouche de Bourgogne. Drouillier. — Mehlbeerbaum. Mehlbaum.

Der Mehlbeerbaum wächset in Kent und einigen andern Theilen von England (überhaupt in den kältern Gegenden von Europa) wild. Er erreicht eine Höhe von dreyßig Fuß und drüber, und hat einen starken Stamm, welcher sich nach oben zu in viele Aeste theilet, die sich pyramidenförmig ausbreiten; die jungen Zweige sind mit einer braunen Rinde überzogen, mit einer mehlichten Wolle besprengt, und mit ovalen Blättern besezt. Diese Blätter sind auf der obern Seite von hellgrüner, auf der untern aber von weisser Farbe, an ihren Ränder ungleich gezähnt und man siehet viele hervorragende Rippen auf denselben, welche von der mittlern Rippe nach den Rändern zu laufen. Die Blumen kommen in Bündeln an den Enden der Aeste hervor und haben Stiele und Hüllen, welche als wie mit Mehl besprengt aussehen. An der letztern siehet man fünf stumpfe Abschnitte, welche fünf kurze, hohle, weisse Blumenblätter, unterstützen, die sich ausbreiten, und viele Staubfäden nebst zwo Fruchtröhren einschließen. Wenn die Blume abfällt, so wird der Fruchtknoten zu einer rundlichten (rothen, mehlichten, ziemlich schmackhaften) Beere (zumal wenn Herbstfröste gekommen sind) worinnen man zween länglichte, harte Saamen findet. *)



*) Die Mehlbeeren geben, wie andere ähnliche Beeren, durch die Gährung einen Branntewein. A. d. Ueb.

6) CRATAEGVS torminalis. *Maple-leaved Service-tree* or *Sorb.* *Linn.* Spec. plant. 681. — Sorbus torminalis et Crataegus Theophrasti. *Bauh.* Hist. I. p. 63. — *Fr.* Alisier. Alizier commun. Sorbier torminale. Tormigne. — Arlsbeerstrauch. Adlersbeeren. Darmbeeren. Elsebeeren.

Man trift diesen Baum, welcher höher als wie der vorhergehende wächset, in den Wäldern in einigen Theilen von England (auch in Burgund, der Schweiz und in Deutschland) an. Die jungen Zweige desselben sind mit einer purpurfarbnen Rinde überzogen. Die Blätter sind auf der obern Seite glänzendgrün, auf der untern aber ein wenig wolligt, drey bis vier Zoll breit und so wie die Blätter des Ahornbaums (Acer) gestaltet. Die Blumen kommen in grossen Bündeln nahe an dem Ende der Zweige zum Vorschein; sie gleichen denen vom Birnbaum, sind aber kleiner und es folgen Früchte darauf, welche den Früchten des Hagedorns oder den Hanebutten ähnlich sind. *)

Die Früchte der beyden hier angeführten Arten sind rauh und herbe, wenn sie frisch von den Bäumen abgenommen gegessen werden. Wenn man sie eben so wie die Mispeln aufbewahret, so bekommen sie einen angenehmen sauren Geschmack. Die Arlsbeeren werden alle Jahre im Herbst nach London zum Verkauf gebracht.

7) FRA-

*) Sie werden spät im Herbste reif, und sind alsdann braun und mit weissen Punkten besprengt. — In einigen Gegenden kocht man aus denselben ein Muß, das wenn es zuvor mit Wein, Zucker und Citronensaft versetzt wird, zum Braten gegessen wird. A. d. Ueb.

7) FRAGARIA veſca. The *common* or *Wood Strawberry*. *Linn.* Spec. plant. 708. — Fragaria vulgaris. *Raub.* Pin. 326. — Fr. Fraiſier des bois. — Gemeine wilde Erdbeerpflanze. Erdbeerkraut. Walderdbeere. Holzerdbeere.

Weſton (Botanicus vniverſalis) hat ein Verzeichniß von ſechs verſchiedenen Arten und ſechzig Abänderungen der Erdbeeren bekannt gemacht. Linné aber bringt ſie alle unter die oben genannte Gattung, von der er zwo Abänderungen hat, nehmlich die Wieſenerdbeeren (*Fragaria veſca* Var. *pratenſis*) welches die grüne (*viridis*) des Weſtons iſt und die chiloenſiſche (*chiloenſis*). — Auſſer dieſen beyden findet man beym Weſton noch die moſchusartige (*moſchata*), die chineſiſche (*chinenſis*) und die virginiſche (*virginiana*) welche nebſt der gemeinen (*Veſca*) ſechs verſchiedne Arten ausmachen. Ich habe hier dieſe ſechs Arten mit eingerückt und zugleich derjenigen Abänderungen erwähnt, welche Weſton ihrer Frucht wegen für die beſten hält. Ich theile hier eine kurze Beſchreibung jeder der beſag-Abänderungen nach dieſem Verfaſſer mit.

„Die northumberlandiſche Erdbeere (*Frag. veſca Northumbricuſis*, *Northumberland Strawberry*), welche John Wallis in ſeiner Naturgeſchichte (von Northumberland) anführt, iſt eine Abart der gemeinen Walderdbeere, welche in Northumberland wild wächſet. Die Frucht iſt roth, von kegelförmiger Geſtalt, von der Gröſſe einer kleinen Muskatennuß und hat einen feinern Geſchmack als wie die Gartenerdbeere. Sie wächſet ohngefähr zwanzig Meilen Weſtwärts von Newcaſtle, an den Anfang vom Goſton-burn, an der nördlichen Seite und an dem Ufer des Baches zu Hatfield, an dem Wege nach Simon-burn.“

„Die

„Die Kaysererdbeere (*Fr. Vesca imperialis. The royal Strawberry*) ist eine besondere Abart, welche aus der Alpenerdbeere oder der immerwährenden oder Monats-Erdbeere (*The alpine Strawberry.* Fr. Fraises éternelles) die man durch die Walderdbeere befruchtete, gezogen worden ist. Sie wurde von Lincolnshire gebracht; sie bringet sehr viele Früchte hervor, welche an Grösse, Farbe und Geschmack den Monatserdbeeren gleichen.“

„Die körnigte Erdbeere (*Fr. Vesca granulosa. The Minion Straw-berry*) ist eine schöne Abart, welche so wie verschiedene andere, vor kurzem vom Herrn Duchesne, einen der geschicktesten Botaniker unsern Zeiten, durch die Saamen erhalten worden ist. *)“

8) FRAGARIA viridis *vel* pratensis. *Swedish green Strawberry. Weston's* Botanicus vniuersalis. Vol. II. p. 235. — Fr. Fraisier verd d'Angleterre. — Schwedische grüne Erdbeere. Wiesenerdbeere.

„Diese Art wächset häufig auf Hügeln und auf ofnen Feldern in Schweden; sie wird später reif als wie die gemeine Walderdbeere. Ihr Fleisch ist fest, grün und

*) Die gemeine Holzerdbeere macht bey uns zwo Spielarten; nehmlich die rothe (Engl. the *common Strawberry with red fruit.* Fr. Fraise rouge des bois *ou* de montagne) und die weiße Erdbeere. Engl. the *white Wood Strawberry* Fr. la Fraise blanche). Die letztere wird der ersten an der Güte des Geschmacks vorgezogen, allein sie wird wenig gepflanzet, weil sie nicht viele Früchte trägt. Man findet die weiße auf Wiesen wild, und nennt sie an einigen Orten Knickbeere. A. d. Ueb.

und gleichet der Nektarine (*Amygdalus persica*. Var. *Nuciperſica Linn.*) an Geſchmack. Dieſe Pflanze bleibt ſehr niedrig, und zeichnet ſich dadurch aus, daß ſie alle ihre Blätter im Winter verlieret. *)

9) FRAGARIA moſchata. *Hautboy Strawberry. Weſton's* Botanicus vniuerſalis. Vol. II. p. 325. — Fr. Caprons. Capitons. — Moſchuserdbeere. Gewöhnliche Gartenerdbeere. Preſtling.

FRAGARIA moſchata rubra. *Red-bloſſomed Strawberry.* Rothblühende Moſchuserdbeere.

Dieſe ſchöne Abänderung blühete bey mir im vergangenen Jahre, und es iſt vielleicht eben dieſelbe, welcher Joncquet in ſeinem *Index onomaſticus* p. 49. unter dem Namen Fragaria americana hirſuta, flore rubro odore moſchi erwähnt.

FRAGARIA moſchata hermaphrodita. *Royal Hautboy.* — Fr. Capronier royal. — Königliche Moſchuserdbeere.

Dieſe ſehr beſondere Erdbeere iſt kürzlich aus Saamen gezogen worden. Sie verdient um deswillen vorzüglich bemerkt zu werden, weil ſie Zwitterblumen trägt. Es giebt noch verſchiedne Abänderungen dieſer Art, welche der Größe, Farbe und Geſchmack nach von einander abweichen.

10) FRA-

*) Es iſt dieſes vermuthlich diejenige Art, welche in England unter dem Namen *The Pine Apple Strawberry*, Ananas-Erdbeere bekannt iſt. A. d. Ueb.

10) FRAGARIA chinenſis. *Chineſe Strawberry. Weſton's* Botan. vniuerſ. Vol. II. p. 325. — Fr. Fraiſier chinois. — Chineſiſche Erdbeere.

„Die Saamen der chineſiſchen Erdbeere ſind neuerlich nach Europa gebracht und die Pflanze ohnlängſt in den königlichen Gärten zu Trianon gezogen worden. Es iſt jedoch dieſelbe anjezt noch zu klein, als daß ſie Früchte tragen ſollte.“

11) FRAGARIA virginiana. *Virginian Scarlet Strawberry.* — Fr. Fraiſier de Virginie. Fraiſier du Canada. — *Weſton's* Botan. vniuerſ. Vol. II. p. 326. — Virginiſche Erdbeere. Frühe Erdbeere.

FRAGARIA virginiana coccinea. *Virginian Scarlet-bloſſomed Strawberry.* — Fr. Fraiſier écarlatte. Fraiſier Quoimios d'Amérique. — Virginiſche rothblühende Erdbeere.

„Dieſe ſeltne Abänderung ſoll auch in der Schweiz wachſen.“

FRAGARIA virginiana campeſtris. *Wild virginian Strawberry.* — Fr. Fraiſier ſauvage de Virginie. — Virginiſche wilde Erdbeere.

„Dieſe wurde vom Herrn Young, königlichen Botanikus, im Jahr 1772. nach England gebracht. *)“

12) FRA-

*) Die Monatserdbeere, ſtetsblühende, immerwährende oder Alpenerdbeere. Engl. *The Alpine Strawberry, everlaſting Strawberry.* Fr. Fraiſe éternelle) wird wegen der Aehnlichkeit der Pflanze für eine Abänderung der virginiſchen gehalten, wofern es nicht eine

12) FRAGARIA chiloënſis. *Chili Strawberry. Weſton's* Botanicus vniuerſalis. Vol. II. p. 326. — Fr. Fraiſier du Chili. — Chiloenſiſche Erdbeere. Rieſenerdbeere.

FRAGARIA chiloënſis devonenſis. *Devonſhire Strawberry.* — Fr. Fraiſier de Chili à gros fruit. — Devonſhirer Rieſen-Erdbeere.

»Dieſe Pflanze wurde vor kurzem aus einem auswärtigen Lande von einem Pflanzenliebhaber nach Devonſhire in England gebracht und in den daſigen Gärten zuerſt gepflanzet. Sie trägt eine ſehr groſſe Frucht, welche feſt iſt, einen vortreflichen Geſchmack hat und der Farbe nach der rothblühenden Erdbeere am nächſten kömmt. Ganz ſonderbar aber iſt die Eigenſchaft derſelben, daß ſie ohne Cultur und in ihrem wilden Zuſtande am beſten fortkömmt, auſſer daß man zu der Zeit, wenn ſie in der Blüthe ſtehet, ihre Sprößlinge ein wenig abſchneidet. Auch darf dieſelbe nicht wie die übrigen Erdbeerarten erneuert oder umgepflanzet werden; ſie trägt vielmehr in dem nehmlichen Miſtbeet viele Jahre lang hintereinander Früchte. *)«

Es

eine beſondere Art iſt. Sie blühet im ſpäteſten Herbſt noch unter dem Schnee, und bekömmt reife Früchte; ſie trägt aber allemal nur einzelne Früchte und man kann daher niemals davon ſo viel, wie von den übrigen Arten pflücken. Siehe Hausvater B. III. S. 453. A. d. Ueb.

*) Die unfruchtbare oder trockne Erdbeere (*Fragaria ſterilis Linn.*) hat zwar im wilden Zuſtande einen trocknen und platten Blumenboden und trägt keine fleiſchigten Früchte; allein durch die Cultur wird ſie nach einigen Jahren fleiſchigt und der ordentlichen Erd-

Es giebt keine Frucht in England, welche ihrer geſunden und heilſamen Eigenſchaften wegen den Erdbeeren den Rang ſtreitig machen könnte. So gar ihr Geruch iſt erquickend und man mag ſie eſſen auf was für eine Art man will; ſo ſind ſie ein köſtliches Gerichte. Auf einen allzu häufigen Genuß derſelben entſtehen keine ſchlimmen Folgen, wie dieſes doch bey den Pflaumen und vielen andern Arten von Früchten der Fall iſt. Sie mäßigen die Hitze, löſchen den Dunſt, befördern den Abgang des Urins und beſitzen eine gelinde laxirende Kraft. Mit der Gicht behaftete Perſonen haben von einem häufigen Genuß der Erdbeeren groſſen Nutzen verſpüret und Hoffmann ſagt, er habe Schwindſüchten dadurch geheilet. Eine ſo heilſame und nützliche Frucht kann nicht allgemein genug gezogen werden.

Die Blätter vom Erdbeerkraut ſind gelind zuſammenziehend, und ſie werden oft bey den Schwämmchen, bey der Bräune und Geſchwüren im Halſe zum Gurgelwaſſer gebraucht, (auch an einigen Orten ſtatt des gewöhnlichen Thees getrunken.)

13) IVNIPERVS communis. *Common or Engliſh Iuniper. Linn.* Sp. pl. 1470. — Iuniperus vulgaris fruticoſa. *Banh.* Pin. 488. — Fr. Genevrier commun. Genievre. — Wachholderſtrauch. Gemeiner engliſcher Wachholder.

Der

Erdbeere gleich. Die Blätter der Pflanze gleichen ſehr denen von der virginiſchen Erdbeere; ſie ſind glatt und die feinen darauf liegenden Härchen geben den Blättern einen Seidenglanz. S. Hausv. B. III. S. 456. A. d. Ueb.

Der gemeine Wachholderstrauch wächset in verschiedenen Theilen von England (so wie in Deutschland) wild; er wird aber auch häufig in Gärten gehalten, wodurch er allgemein bekannt worden ist. Der Baumwachholder (Iuniperus communis arbor. *The Swedish Iuniper*) ist bloß eine Abänderung des vorigen, ohnerachtet derselbe dreymal so groß wird.

Die Schweden machen aus den Wachholderbeeren ein Extracke, welches sie insgemein mit Brod zu ihrem Frühstück, so wie wir das Butterbrod essen.*) Aus den Spitzen der Zweige der kanadischen Tanne und Wachholderbeeren wird ein guter und gesunder Wein bereitet. **)

Die alten Aerzte waren von den guten Eigenschaften dieses Baums bis zur Schwärmerey eingenommen, und sie glaubten im Stande zu seyn, durch die eine oder andere Zubereitung davon, eine jede den menschlichen Körper befallende Krankheit zu heilen, wie man dieses sehen kann, wenn man den Gerard, Parkinson und

*) Es ist dieses der sogenannte Wachholderbeersaft oder Wachholdermuß (*Rob baccarum Iuniperi*) der in Deutschland eben so gegessen wird, und den die Landleute als ein schweiß- und harntreibendes Mittel gebrauchen, daher derselbe der Theriak der Bauren genennt wird. A. d. Ueb.

**) Die Wachholderbeeren werden als ein Zusatz bey den Bieren, und als ein angenehmes und gesundes Gewürz zu Speisen gebraucht; auch wird durch die Gährung und Destillation ein spirituöses Getränk daraus bereitet. — Die schwedischen Bauren brauen aus den Wachholderbeeren ein Bier von gutem Geschmacke und von antiscorbutischen und harntreibenden Eigenschaften, das ihnen zum alltäglichen Getränke dienet. A. d. Ueb.

und andere medicinische Schriftsteller nachschlägt. Ob aber gleich diese Männer die Heilkräfte dieses Mittels ganz offenbar zu sehr erhoben haben, so ist es doch auch gewiß, daß dieser Baum einen ausgebreiteten Nutzen leistet, da verschiedene vortrefliche Zubereitungen davon anjezt noch im Gebrauch sind, als z. B. der Wachholderbeersaft (Rob Iuniperi), das wesentliche Oel und das aus den Beeren zusammengesezte destillirte Wasser. Das Oel ist sehr bitter und ein wirksames wurmabtreibendes Mittel. Das Holz und Harz werden ebenfalls genutzet; die Beeren aber sollen die ganzen Heilkräfte des Baums enthalten. Sie stärken den Magen, treiben die Blähungen ab und man hält dieselben gegen epidemische Ansteckungen für eine kräftige Arzney. Die Wachholderbäume sollten an stark bewohnten Oertern angelegt werden, indem die Materie, welche sie ausdünsten und in die Luft verbreiten, ganz gewiß zur Reinigung der Luft dienet, dieselbe balsamisch und folglich auch heilsam machet.*)

14) RIBES rubrum *et* album. *Red* and *White Currants*. *Linn.* Sp. pl. 290. — Ribes vulgare acidum. *Bauh.* Hist. II. p. 97. — Fr. Groseiller à grappe rouge *et* blanche. — Johannisbeerstrauch. Rothe und weisse Johannisbeeren.

Die

*) Der spanische Wachholder oder der Cedern-Wachholder (*Iuniperus Oxycedrus Linn.* Fr. Oxycedre. Genevrier de Cade. Petit Cedre d'Espagne) dessen Beeren von der Gröſſe einer Haselnuß und süsser, jedoch weniger gewürzhaft als wie bey dem gemeinen Wachholder sind, wird in Frankreich gebraucht. Man brennet aus seinen Beeren in Languedoc das sogenannte *Huile de Cade*. A. d. Ueb.

Die rothen Johannisbeeren (Fr. *Groſſeilles rouges, Ribettes*) wachſen in Schweden und andern nördlichen Theilen von Europa wild. Die weiſſen ſind blos eine Abart davon und ſie waren anfangs ein durch die Cultur zufälliger Weiſe erzeugtes Product. (Es giebt auch fleiſchfarbne Johannisbeeren.) — Die Früchte dieſes Strauchs ſind bekanntermaaſſen dem Magen angenehm und kühlend, ſie löſchen den Durſt und können in groſſer Menge ohne Schaden gegeſſen werden. Die mit Zucker und dem Safte der Johannisbeeren bereitete Gelee wird auf vielerley Art bey Tiſche gebraucht und ſie iſt zur Kühlung bey der Trockenheit des Mundes in Fiebern ein vortrefliches Mittel. *)



*) Man macht die Johannisbeeren, vorzüglich aber die rothen mit Zucker ein, entweder allein oder in Verbindung mit Himbeeren. Trocknet man ſie, nachdem ſie zuvor von den Stielen abgepflückt worden ſind, an der Luft, ohne ſie jedoch der Sonne auszuſetzen, ſo laſſen ſie ſich gut aufbewahren und können ſodann gekocht und zum Braten gegeſſen werden; ſie müſſen aber lange kochen, ehe ſie weich werden. — Mit dem Saft der Beeren giebt man den Weinen einen Johannisbeergeſchmack. — Durch die Gährung läßt ſich ein guter wohlſchmeckender Wein daraus bereiten. Man zerſtößt die Beeren, gieſſet das Waſſer darauf, deckt das Gefäße zu und läßt dieſes zuſammen vier zwanzig Stunden ſtehen. Sodann ſeihet man den Saft durch ein Haarſieb, preſſet die Hülſen und Saamen aus, vermiſcht beydes miteinander, wirft geſtoßenen Zucker hinein, und füllet den Saft auf Fäſſer, welche man in den Keller ſezt und gut zu ſpünden. Nach acht Tagen, wenn die Gährung vorbey iſt, füllet man die Fäſſer voll und nach acht Wochen ziehet man den Wein auf Bouteillen. Aus

15) RIBES nigrum. *Black Currant. Linn.* Spec. pl. 291. — Groſſularia non ſpinoſa, fructu nigro. *Bauh.* Pin. 455. — Fr. Le Caſſis. Groſſeiller à fruit noir. — Schwarze Johannisbeeren. Gichtbeeren. Bocksbeeren.

Dieſe Pflanze iſt in England einheimiſch, und an den Ufern kleiner Bäche und in feuchten Wäldern häufig zu finden. Man nennt die ſchwarzen Johannisbeeren in England *Quinancy-berries*, weil man ſie in der Bräune für ſehr nüzlich hält. Der aus denſelben bereitete verdickte Saft (Rob) wird gegen dieſe Krankheit häufig angewendet. Obgleich der Geſchmack dieſer Beeren rauh und zuſammenziehend iſt, ſo erregen ſie doch, wenn ſie friſch gegeſſen werden, bey einigen Perſonen ein Laxieren, und ſie werden daher zu dieſem Behuf öfters gebraucht. *)

16) RI-

den in den Gefäſſen übrig gebliebenen Hefen kann man einen Branntewein abziehen, der dem Franzbranntwein gleichet (S. Linné Reiſe nach Schonen S. 313.). — Man kann auch einen Eßig daraus bereiten. — Du Roi giebt ebenfalls eine Anleitung einen dem Champagnerweine ähnlichen Wein aus den Johannisbeeren zu verfertigen.

Die wilde oder ſüſſe Johannisbeere, Korinthenbaum, Strausbeere, Reckbeere, oder Bergbeere, (*Ribes alpinum Linn.* Fr. *Groſſeiller des Alpes.* Engl. *Sweet alpine Currant.*) welche in den nördlichen Theilen von Europa wächſet, und einen ſüßlichten und faſt ganz wäſſerichten Geſchmack hat, wird ebenfalls gegeſſen. A. d. Ueb.

*) Die zarten und friſchen Blätter dieſer Pflanze werden, nachdem man ſie mit heißem Waſſer aufgegoſſen und bald darauf getrocknet hat, wegen ihres Wohl-

16) RIBES Groſſularia. *Gooſeberry, Linn.* Sp. pl. 291. — Fr. Groſeiller épineux. — Gemeine Stachelbeere. Gartenſtachelbeere. Kloſterbeeren. Krausbeeren. Stickbeeren.

Dieſe Pflanze iſt im nördlichen Europa einheimiſch. Es giebt kaum eine Frucht, die einer gröſſern Verbeſſerung fähig wäre, als dieſe und es wird auf keine wenigere Sorgfalt gewendet als auf dieſe. Es würde beſchwerlich, ja faſt unmöglich ſeyn die Abänderungen der Stachelbeeren her zu zählen, da Verzeichniſſe von beynahe hundert Abänderungen bekannt gemacht worden ſind, und alle Jahre dergleichen neue entſtehen. *) Einige dieſer Abarten kommen an Geſchmack



Wohlgeruchs und zuſammenziehenden Geſchmacks in einigen Gegenden ſtatt des Thees gebraucht. — Die Schweden färben mit dieſen Blättern ihren Branntewein gelb, und die Engländer gebrauchen die im Winter ſich anſetzenden Knoſpen nebſt andern Gewürzen den Bieren einen guten Geſchmack zu geben; auch ſollen mit dieſen Knoſpen die Weinhändler dem Weine einen Muskatellergeſchmack zu geben wiſſen. Der Herr von Haller lehret aus dem Safte der Gichtbeeren oder ſchwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren einen den Moſelerwein ähnlichen Wein zu verfertigen. A. d. Ueb.

*) Die gewöhnlichſten Abänderungen ſind: die grünen Stachelbeeren (Groſſul. viridis hirſuta *Park.*) Dieſe ſind groß, eyrund, und über und über mit vielen ſtarken Haaren beſezt. Die weiſſen (*the Pearl Gooſeberry.* Fr. Groſeilles perlées) ſind länglicht rund, weiß und mit kleinen ſchwachen Haaren beſezt. Die rothen (*Ribes reclinatum Linn.*) ſind eine beſondere Art: ſiehe hiervon die Zuſätze. — Die canadiſche Stachelbeere (*Ribes Cynosbati Linn.*) trägt Beeren von der

den beſten an den Mauern oder Spalieren gezogenen Obſtfrüchten gleich.

17) ROSA canina. *Dog's Roſe. Hep-buſh. Linn.* Spec. plant. 704. — Roſa ſylueſtris vulgaris, flore odorato incarnato. *Bauh.* Pin. 483. — Fr. Eglantier. Gratte-cul. Cynorrhodon. — Gemeine wilde Roſe. Hundsroſe. Feldroſe. Heckenroſe. Hagebutten. Hanebutten. Wiepen.

Die Hundsroſe iſt bekannt genug, da ſie in Gehölzen und an Zäunen ſo häufig wächſet. Die Beeren derſelben, oder die ſogenannten Hagebutten oder Hanebutten, haben, wenn ſie durch den Froſt reif geworden ſind, einen ſehr angenehmen ſäuerlichen Geſchmack, welcher macht, daß viele Perſonen ſie gleich roh vom Strauche eſſen.*) Allein dieſes iſt kein

der Gröſſe einer Haſelnuß, die mit ſtarken Stacheln beſetzt ſind und ſtraußförmig wachſen. — Die kleinen unreifen Stachelbeeren werden geſchmort und zum Braten gegeſſen, oder an das Fleiſch gekocht. Man macht ſie auch mit Zucker ein und bereitet eine Marmelade daraus. — A. d. Ueb.

*) Die Hanebutten werden, nachdem man die Steine herausgenommen hat, entweder in Zucker eingemacht, oder gedörret. Aus den gedörrten kocht man Suppen, oder man ſiedet ſie mit groſſen Roſinen und ißt ſie als Sallat zum Braten, bäckt ſie in Torten, macht Compoten, oder ein Muß, oder kocht mit Waſſer einen Trank daraus, der mit Zucker verſüßt wird und den man bey Durchfällen und Blutflüſſen verordnet. Aus den geſtoßenen Hanebuttenſaamen oder Steinen läßt ſich mit Waſſer ein guter Brey kochen, der dem Mehlbrey ziemlich gleich kömmt;

kein gutes Verfahren, denn die Saamen liegen in einer haarigen, ſtachlichten Subſtanz, die, wenn ſie nebſt dem Mark hintergeſchluckt wird, durch die Reizung der Häute des Magens und der Gedärme, öfters ein Uebelbefinden und ein beſchwerliches Jucken im Maſtdarm verurſachet. Um dieſes zu verhüten, muß das Mark ſorgfältig von dieſer Subſtanz gereiniget werden, ehe man dieſelben eſſen kann. In den Apotheken wird eine Conſerve aus den Hanebutten aufbewahret, welche bey Schwindſuchten, Bruſtkrankheiten, und gegen das Kitzeln im Halſe bey catarrhaliſchen Beſchwerden und Huſten für nüzlich gehalten wird.

Ob man gleich von dem Hinterſchlingen der in den Hanebutten befindlichen ſtachlichten Subſtanz öfters ſchlimme Wirkungen beobachtet hat, ſo iſt es doch wahrſcheinlich, daß dieſelbe in einigen Krankheiten,



kömmt; auch haben einige vorgeſchlagen dieſe Steine zu mahlen und Brod daraus zu backen. — Die Kamtſchadalen kochen die kleingeſchnittenen Wurzel und Stengel von den wilden Roſen mit Waſſer ab, und trinken ſie ſtatt des grünen Thees, dem ſie an Geſchmack ziemlich gleich kommen ſollen. — Die Früchte der rauhen Roſe (*Roſa villoſa Linn.*), welche ziemlich groß, ſchwarzroth und mit Borſten beſezt ſind, werden ebenfalls mit Zucker eingemacht. — Die Blumen der hundertblättrigen Roſe (*Roſa centifolia Linn.* Fr. Roſe à cent feuilles) pflegt man in einigen Gegenden Deutſchlands in einen Teig zu tauchen und ſodann in Butter zu backen. Man pülvert auch die getrockneten Blätter und kocht ſie mit in die Milchſuppen. Das deſtillirte Roſenwaſſer wird zu Kuchen und allerley Backwerk zugeſezt, um ſolchen einen guten Geruch und Geſchmack zu geben. A. d. Ueb.

woferne ſie mit gehöriger Vorſicht gebraucht wird, wirklich Vortheil bringen kann. Denn ſie beſitzt beynahe die nehmlichen Eigenſchaften, welche man an der Wurzel der brennenden Faſel (Dolichos vrens *Linn.* Engl. *Cow-itch*) wahrnimmt, deren man in Weſtindien ſich häufig gegen die Würmer bedienet und die man von den Schoten der brennenden Faſeln (Dolichos vrens) abſchabet. Man läſſet dieſes Mittel folgendergeſtalt gebrauchen. Sie miſchen zu einer geringen Menge deſſelben etwas Syrup oder Honig, und eſſen es ſodann zwey oder drey Tage hintereinander des Morgens nüchtern; hierauf verordnen ſie eine Doſis Rhabarber, worauf die Würmer, wenn dergleichen in dem Körper vorhanden ſind, beynahe unfehlbar abgehen. Es iſt leicht einzuſehen, daß die Würmer durch das Reitzen und Stechen von den brennenden Faſeln (Cow-itch) getödtet werden; ſollte nun nicht auch die in den Hanebutten befindliche ſtachlichte Subſtanz, wenn ſie auf die nehmliche Weiſe verordnet würde, eine gleiche Wirkung äuſſern, da ſie faſt eben dieſelbe reitzende und ſtechende Eigenſchaft beſitzt?

18) RVBVS idaeus. *Raſpberry. Hindberry. Framboiſe. Linn.* Sp. pl. 706. — Rubus idaeus ſpinoſus. *Baub.* Pin. 479. — Fr. Framboiſier. Framboiſier du Mont Ida.) — Himbeerſtrauch. Gemeine Hindbeeren. Hinkbeeren. Rothe Brombeeren. Hohlbeeren.

Der Himbeerſtrauch wächſet von Natur in den Gehölzen in England und aus dieſen iſt er in die Gärten verpflanzet worden, wo einige Abänderungen entſtanden ſind, unter denen ſich auch die mit der weiſſen Frucht (Rubus idaeus albus, *White Raſpberry*) befindet.

findet. Die Himbeeren haben einen ſehr angenehmen Geruch; an Geſchmack aber werden ſie von den Erdbeeren weit übertroffen. In den Apotheken wird ein Syrup davon aufbewahret, den die Aerzte in Gurgelwaſſern und gegen das Erbrechen und die Erſchlaffung der Gedärme zu verordnen pflegen. *)

19) RVBVS caeſius. *Dewberry. Linn.* Spec. pl. 706. — Rubus repens, fructu caeſio. *Bauh.* Pin. 479. Fr. Ronce rampant. — Blaue Brombeeren. Bocksbeeren. Blaue Kratzbeeren. Fuchsbeeren. Ackerbrombeeren.

Die blauen Brombeeren ſind ebenfalls in unſern Wäldern gemein. Die Pflanze hat einige Aehnlichkeit mit dem gemeinen Bromberſtrauch (*Rubus fruticoſus Linn.*), jedoch ſind die Stengel derſelben ſchwächer und laufen mehr auf der Erde fort und die ganze Pflanze iſt kleiner. Sie iſt von dem gemeinen Brombeerſtrauch leicht dadurch zu unterſcheiden, daß ihre Früchte nicht ſo groß, aus weniger Beeren oder Knöpfen zuſammengeſezt und mit einem blauen Staub, ſo wie die Pflaumen bedecket ſind. Dieſe Früchte haben einen ſehr angenehmen Geſchmack und theilen dem rothen Weine, wenn man ſie in ſelbigen legt, einen vortreflichen Geruch und Geſchmack mit.



*) Man iſt die Himbeeren roh mit Zucker und Wein zum Nachtiſch, oder in kalten Schalen, macht ſie in Zucker ein und macht Gelees, Backwerk, Wein, Branntwein und Eßig, auch mit lezterm einen im Getränk ſehr angenehmen ſauren Syrup daraus. In Rußland wird ein Himbeermeth gemacht. — Roh halten ſie ſich nicht lange, ſondern ſie werden leicht ſchimmlicht und faul. A. d. Ueb.

20) RVBVS fruticoſus. *Common Bramble. Linn.* Sp. pl. 707. — Rubus vulgaris, ſiue Rubus fructu nigro. *Bauh.* Pin. 479. — Fr. Ronce. Mure de renard. Cathrinette des bois. — Brombeerſtrauch. Groſſe ſchwarze Brombeeren. Schwarze Kratzbeeren. Rahmbeern.

Der Brombeerſtrauch iſt ſehr bekannt. Es giebt zwo Abarten davon; eine mit der weiſſen Frucht und eine andere mit einer vollen weiſſen Blume. Die Beeren dieſes Strauchs werden häufig von den Kindern gegeſſen, die jedoch öfters dabey einiger Gefahr ausgeſezt werden; denn ſie verurſachen, wenn man ſie in groſſer Menge genießt, ein Aufſchwellen des Magens und groſſe Beſchwerden. *)

21) RVBVS Chamaemorus. *Cloudberry. Linn.* Spec. pl. 708. — Chamae Rubus foliis ribes. *Bauh.* Pin. 480 — Paurkenbeeren. Moltenbeeren. Norwegiſche Brombeeren. Terinbeeren.

Die Pflanze wächſet in Weſtmoreland und einigen andern Gegenden in England wild; in Norwegen und Schweden (auch in den ſumpfigten Gegenden von Preuſ-

*) Durch die Gährung erhält man aus den friſchen Beeren Eßig, Wein und Branntewein. Mit ganz reiffen Beeren werden in Frankreich verſchiedene Weine gefärbt. Gießt man über unreife Brombeeren, die man zuvor trocknet und zu Pulver ſtößt, Wein, ſo ſoll ſehr guter Eßig daraus werden. — Da dieſe Beeren einige Aehnlichkeit mit den Nachtſchattenbeeren (Solanum) haben, ſo werden die letztern bisweilen von Kindern ſtatt der erſtern vom Strauch weggegeſſen. A. d. Ueb.

Preuſſen) aber iſt ſie ſehr häufig anzutreffen. Es iſt dieſes eine kleine perennirende Pflanze, deren Höhe ſich ſelten über acht Zoll erſtreckt. Die Stengel ſind weich, ohne Stacheln und mehrentheils mit zwey oder drey Blättern beſezt, die der Geſtalt der Johannisbeerblätter gleichen. Jeder Stengel endiget ſich mit einer purpurfarbnen Blume, auf welche eine ſchwärzlichte, der Ackerbrombeere (*Rubus caeſius Linn.*) einigermaaſſen ähnliche Beere folget.

Dieſe Beeren machen einen Handelszweig der Norweger aus, denn ſie ſammlen ſie in groſſer Menge und führen ſie in die Hauptſtadt von Schweden, wo ſie zum Nachtiſche gegeſſen werden. *) Auch ſind dieſelben eine Lieblingsfrucht der Lappländer, welche ſie, um ſie zu allen Jahrszeiten haben zu können, in den Schnee vergraben und auf dieſe Weiſe von einem Jahre zu dem andern aufbewahren. **)

Bey dieſer Pflanze ſind die männlichen und weiblichen Blüthen getrennt, und es iſt dieſes vielleicht eines der ſonderbarſten Gewächſe in der Natur; denn Solander hat beobachtet, daß die männliche Pflanze mit der weiblichen unter der Erde verbunden war, wo

*) Man kocht die reifen Beeren zu einem Brey, und ſodann werden die nicht ganz reifen Beeren hinzugethan und in hölzernen Gefäßen den ganzen Winter hindurch aufbewahret; im Winter geben die auf dieſe Weiſe eingemachte Beeren eine gewöhnliche Art von Sallat ab. A. d. Ueb.

**) In Norwegen hält man die Pautkenbeeren für ein gutes antiſcorbutiſches Mittel; man empfiehlt auch den Genuß derſelben bey dem Bluthuſten und in der Lungenſucht. — Man macht daſelbſt mit Milch Suppen daraus, welche häufig gegeſſen werden. A. d. Ueb.

wo ſie durch ihre kriechenden Wurzeln ſich in eine Pflanze vereiniget hatten.

82) RVBVS arcticus. *Shrubby Strawberry. L. Sp. pl. 708.* — Nordländiſche Himbeeren. Nordländiſche Ackerbeeren.

Es iſt dieſes eine kleine perennirende Pflanze, welche in den mit Moos bewachſenen Sümpfen in Norwegen, Schweden und Sibirien (auch in Canada) wächſet. Es entſtehen einige wenige dreyfach ſtehende (triſóliata) Blätter, die den Erdbeerblättern gleichen, unter denen die Stengel ohngefähr vier Zoll hoch ſich erheben. Dieſe Stengel ſind dornenlos, jedoch mit Blättern beſezt, die ihrer Geſtalt nach mit den Wurzelblättern übereinkommen; jeder Stengel endiget ſich mit einer purpurfarbnen Blume, die ſo wie die übrigen dieſer Gattung gebildet iſt. Auf dieſelbe folgt eine rothe Beere, welche der Erdbeere ſowohl dem Geruch als Geſchmack nach ſehr gleichet. *)

Linné

*) Unter dieſer Gattung giebt es noch einige Arten, welche eßbare und ſchmackhafte Früchte tragen. Es ſind dieſes: 1) die weſtindiſche Himbeere (*Rubus occidentalis Linn.*) welche in Virginien und Canada einheimiſch iſt, und bisweilen rothe, meiſtens aber ſchwarze Früchte trägt. — 2) Die kleinblättrige Himbeerſtaude (*Rubus parvifolius Linn.*) und 3) die molukkiſche Brombeerſtaude (*Rubus moluccanus Linn.*) wachſen in Oſtindien. Von der leztern Art werden außer den Beeren auch die Blätter an die Gemüſe gekocht und auch roh gegeſſen. — 4) Die wohlriechende Brombeere (*Rubus odoratus Linn.*) deren Früchte von hellrother Farbe und einem angenehmen weinſäuerlichten Geſchmack ſind. — 5) Die Steinbeeren, Felſenhimbeeren oder kriechende Brom-

Linné hält diese Beere ihres Geruchs und Geschmacks wegen für die vortreflichste unter allen europäischen Früchten; ihr Geruch ist sehr angenehm und was ihrem Geschmack betrift, so hat sie eine solche delikate Mischung von Süßigkeit und Säure, die keine von unserm besten in England gezognen Erdbeeren erreichet.*)

23) VACCINIVM Myrtillus. *Bilberry. Blackwortle. Linn.* Spec. pl. 498. — Viris idaea foliis oblongis crenatis, fructu nigricante. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Baies de l'Airelle. Lucette. Raisin de bois. Maurets. Bluets. — Heidelbeeren Schwarze oder blaue Heidelbeeren. Bickbeeren.

Es

Brombeeren (*Rubus saxatilis Linn.*) welche in ganz Europa in bergichten Wäldern auf steinigten Orten wachsen, sind Früchte die aus zwo, drey bis vier grossen, hellrothen und durchsichtigen Beeren von einem angenehmen, säuerlichten Geschmack bestehen; diese Beeren sind nicht wie bey den andern Arten dieser Gattung zusammengewachsen, sondern von einander abgesondert. Aus diesen Beeren machen die Russen mit Honig durch die Gährung ein spirituöses Getränk. In Schweden werden die Beeren fast nur von Kindern gegessen. A. d. Ueb.

*) Man ißt sie in Schweden zum Nachtisch und es leisten solche im Scorbut, und in hitzigen, faulen und bösartigen Fiebern einen vorzüglichen Nutzen. Diese Beeren werden in Schweden auf verschiedene Weise eingemacht und in andere Länder versendet. Die Bereitung eines Weins aus diesen Beeren findet man in dem XXV. Band der Schwed. Abh. S. 263. A. d. Ueb.

Es ist dieses eine kleine strauchigte Pflanze, welche man in Gehölzen und auf Heyden häufig antrift. Sie hat eine kriechende holzigte Wurzel, an welcher braune dünne Fasern hängen. Aus derselben entspringen viele krumgebogene, holzigte, eckigte, ein wenig platte Stengel, welche nach oben zu, wo sie sich in viele unregelmäßige Zweige verbreiten, grün aussehen und mit eyförmigen gezähnten Blättern versehen sind, welche den Blättern des kleinblättrigen Myrtenbaums gleichen. Es haben dieselben eine wechselsweise Lage, und sehr kurze Stiele, und man bemerkt an jedem ein Rudiment an seiner Grundfläche. Die Blumen spriessen aus den Achseln der Blätter auf kurzen Stielen hervor; eine jede derselben bestehet aus einem rothen Blumenblatt, welches in fünf scharf zugespizte Abschnitte eingetheilet ist, und acht, mit gehörnten Staubbeuteln oben besezte Staubfäden nebst einer in ihrer Mitte stehenden Fruchtröhre, einschließt, welche leztere an ihrem obern Theile eine stumpfe Narbe hat. Die Früchte oder Heidelbeeren haben die Grösse, Gestalt und Farbe kleiner Schlehen, *) jedoch nimmt man an der Spitze derselben eine Art von Oefnung wahr, und innerlich sind sie in vier Zellen abgetheilet, welche etliche wenige kleine Saamen enthalten.

Diese Beeren werden, wo sie wild wachsen, gesammlet und auf die Märkte zum Verkauf geführt. Man bäckt sie in Torten und gebraucht sie zu verschiednen andern Speisen (zu kalten Schaalen, Suppen, Compoten); auch werden sie mit Sahne und Zucker roh gegessen. **) (Die Blätter dieses Strauchs werden biswei-

*) Es giebt eine Spielart mit weissen Beeren. A. d. Ueb.

**) Die gedörrten Heidelbeeren und der mit Zucker frisch eingekochte Saft werden in Durchfällen als ein stopfen-

bisweilen an ſtatt des Thees getrunken, ſie haben aber einen ſauren zuſammenziehenden Geſchmack.)

24) VACCINIVM Vitis idaea. *Redworts. Wortle-Berries. Linn.* Spec. plant. 500. — Vitis idaea foliis ſubrotundis non crenatis, baccis rubris. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Airelle rouge. — Rothe Preiſſelsbeeren. Krausbeerenſtrauch. Rothe Heidelbeeren.

Die Preiſſelsbeeren wachſen auſſerordentlich häufig in Schottland (auch) in allen ſumpfigten Orten in den gebirgichten Gegenden der Schweiz und in Deutſchland und zwar vorzüglich häufig in den ſächſiſchen Wäldern); man findet ſie aber auch auf den bergichten Heyden im nordlichen England. Die Pflanze iſt kleiner als wie die vorigen, und bleibt immer grün. Die Stengel werden ohngefähr acht Zoll hoch, verbreiten ſich in Zweige und ſind mit ovalen Blättern verſe-

ſtopfendes Mittel gebraucht. Man pflegt auch mit dem Safte der friſchen Beeren die Weine zu färben und durch die Gährung ein angenehmes ſpirituöſes Getränke daraus zubereiten. In Lappland mengt man die Heidelbeeren unter die aus Rennthiermilch gemachten Käſe, welche daſelbſt für einen Leckerbiſſen gehalten werden.

Die Sumpfbeere, Rauſchbeere, Trunckelbeere, Sumpfheidelbeere oder groſſe Heidelbeere (*Vaccinium uliginoſum Linn. Great Bilberrybuſh.* Fr. *Grande Airelle.*), welche ſchwarzblaue, den gemeinen Heidelbeeren ziemlich ähnliche, einen weißlichten Saft enthaltende, Beeren trägt, die mit einem fünfzähnigten Kelch gekrönt ſind, wird ihres wäßerigten Geſchmacks wegen wenig geachtet; ein allzureichlicher Genuß derſelben berauſchet den Kopf und verurſacht Kopfſchmerzen. A. d. Ueb.

verſehen, welche an ihrer untern Seite mit Punkten bezeichnet ſind. Es haben dieſelben ſo viele Aehnlichkeit mit den Blättern vom Zwergbuchsbaum (*Buxus ſuffruticoſa Linn.*), daß man ſie in einer kleinern Entfernung leicht für den letztern halten kann. Die Blumen brechen in einer Traube an den Enden der Zweige hervor; ſie hängen mit ihrer Spitze herabwärts, ſehen blaßfleiſchfärbig aus, und es folgen, wenn ſie abfallen, rothe Beeren auf ſolche, die ohngefehr die Gröſſe der rothen Johannisbeeren haben.

Dieſe Beeren haben einen angenehmern ſäuerlichen Geſchmack als wie die vorigen und deswegen werden ſie von dem Landvolk eifriger aufgeſucht. Man bäckt ſie in Torten, macht Gallerten daraus und gebrauchet ſie zu andern dergleichen Dingen.*)

25) VACCINIVM Oxycoccos. *Cran-berry. Moor-berry. Linn.* Spec. Plant. 500. — Vitis Idaea paluſtris. *Bauh.* Pin. 471. — Fr. Canneberge. Couſſinet des marais. — Moosbeeren. Branichbeeren.

Die Moosbeeren wachſen in England in moosigten Sümpfen und inſonderheit bey Linn in Norfolck und in Linkolnſhire (und häufig in den nördlichen Gegenden von Europa). Es iſt dieſes eine noch zärtere Pflanze als die Preußelsbeerpflanze; ihre Zweige laufen

*) Bey uns werden die mit Zucker eingemachten Preiſelbeeren, und der ausgepreßte dick eingekochte Saft, welcher ſodann mit Wein und Gewürzen vermiſcht wird, gebraucht. Man macht ſie ferner mit Eßig ein; auch bereitet man einen Wein aus denſelben. Roh werden ſie nicht gegeſſen. Die Blätter vom Preuſſelsbeerenſtrauch werden von einigen als Thee getrunken, und der Strauch ſelbſt kann zum Gerben ſehr gut angewendet werden. A. d. Ueb.

fen auf dem Moose fort und sie werden nicht stärker als ein Garnfaden. Die Blätter sehen oval aus; sie haben ohngefähr die Gestalt derer von Thymian und auf ihrer obern Seite eine grünlichtgraue auf der untern aber eine weisse Farbe. Die Blumen, deren jede auf einem langen Stiele ruhet, kommen zwischen den Blättern und dem Stengel hervor; sie sind klein und roth, und auf dieselben folgen rothe, ein wenig gefleckte, Beeren.

Diese Beeren werden allen vorerwähnten Arten dieser Gattung vorgezogen; das Landvolk sammlet sie in grosser Menge und führet sie auf die Märkte zum Verkauf. Man bäckt sie entweder in Torten, oder ißt sie roh mit Sahne und Zucker. *) Werden sie ein wenig getrocknet und in Flaschen fest eingestopft, so lassen sie sich von Jahr zu Jahre gut erhalten. **)

*) Man macht sie auch mit Zucker ein, bereitet einen Wein daraus, thut sie in Backwerk und ißt sie mit Milch. In Deutschland wächset dieser Strauch nicht häufig. A. d. Ueb.

**) Die borstige Preusselsbeere (*Vaccinium hispidum Linn*), welche in Nordamerika in Sümpfen wächset, kömmt mit der Moosbeere überein, nur sind alle ihre Theile grösser und ihre Stengel mit borstigen Schuppen besezt. Zu Philadelphia werden die sehr sauren Beeren diese Art häufig verkauft, in Torten gebacken, mit Zucker eingemacht und nach Westindien und Europa verschickt. A. d. Ueb.

## Zweyter Abſchnitt.

### Ausländiſche Beeren, welche oft in den Gärten und Treibehäuſern gezogen werden.

1) Annona muricata. *Sour Sop.* — Fr. Corossolier épineux. — Zackigter Annonenbaum. Zackigter Flaſchenbaum. Saurer Biſſen.

2) Annona reticulata. *Custard Apple.* — Fr. Cachiman coeur de boeuf. — Netzförmiger Flaſchenbaum. Rahmapfel. Zimmtapfel.

3) Annona ſquamoſa. *Sweet Sop.* — Fr. Pommier de Canelle. Attier. — Schuppichter Flaſchenbaum. Süſſer Biſſen. Zuckerapfel. Honigapfel.

4) Bromelia Ananas. *Pine-apple.* — Fr. Ananas. Bromelie commune. — Wahre Ananas. Straußananas.

Bromelia Ananas pyramidato fructu. *Sugar loaf Pine-apple.* — Ananas mit Zuckerhutförmiger Frucht.

5) Bromelia Karatas. *The Penguin.* — Fr. Ananas ſauvage. — Wilde Ananas.

6) Cactus Opuntia. *Prickly Pear.* — Fr. Semelle du Pape. Raquette. Cardaſſe de Minorca. — Gemeine indianiſche Feige. Gemeine Opunzie.

7) Cactus triangularis. *True Prickly Pear.* — Fr. Cierge léſard — Dreyeckige Sackeldiſtel.

8) Cap-

8) Capſicum annuum. *Annual Guinea Pepper.* — Fr. Poivre d'Inde. Poivre de Guinée. Corail de Iardin. — Spaniſcher Pfeffer. Guineapfeffer. Jähriger indianiſcher Pfeffer.

9) Capſicum fruteſcens. *Perennial Guinea Pepper.* — Fr. Poivre d'Inde en Arbriſſeau. — Staudiger indianiſcher Pfeffer. Berberbeerpfeffer.

10) Carica Papaya. *The Papaw* or *Popo.* — Fr. Figuier de Papaye. Papayer. — Gemeiner Papayabaum. Papayabaum mit der Melonenkürbisfrucht.

11) Carica Poſopoſa. *Pear-ſhaped Papaw.* Aeſtiger Papayabaum. Papayabaum mit birnenförmiger Frucht.

12) Chryſophyllum Cainito. *Star-apple.* — Fr. Cainitier. Caïmitier. — Gemeiner Sternapfel.

13) Chryſophyllum glabrum. *Sapadillo* or *Mexican Medlar.* Glatter Sternapfel.

14) Citrus medica. *Common Citron.* — Fr. Citronier. Bigarade ſauvage. — Gemeiner Citronenbaum.

Citrus Limon. *Common Lemon.* — Fr. Limonier. — Limonienbaum. Lemonienbaum.

Citrus americana. *The Lime-tree.* — Der Limenbaum.

15) Citrus Aurantium. *Common Orange.* — Fr. Oranger. — Pommeranzenbaum.

16) Citrus Decumanus. *Shaddock Orange.* — Fr. Oranger Pompoleum à grand fruit. — Pumpelmußbaum.

17) Crataeua Marmelos. *Bengal Quince.* — Fr. Melon Poire à trois feuilles. — Schleimapfelbaum. Stachlichte Todtenbeine.

18) Dioſpyros Lotus. *Indian Date Plum.* — Fr. Plaquemiñier. — Indianiſche Dattelpflaumen. Gemeiner unächter Lotusbaum.

19) Dioſpyros virginiana. *Piſhamin Plum.* — Fr. Guyacana. — Virginiſche Dattelpflaumen. Perſimonpflaumen. Pishamin.

20) Ficus Carica. *Common Fig.* — Fr. Figuier commun. — Gemeiner Feigenbaum.

Ficus Carica humilis. *Dwarf Fig.* Zwergfeigenbaum.

Ficus Carica caprificus. *Hermaphrodit-fruited Fig.* Wilde Feige.

Ficus Carica fructu fuſco. *Brown-fruited Fig.* Braune Feige.

Ficus Carica fructu violaceo. *Purple-fruited Fig.* Violette Feige.

21) Ficus Sycomorus. *Sycomore* or *Pharao's Fig.* — Fr. Sycomore. — Pharaoniſcher Feigenbaum. Egyptiſcher wilder Feigenbaum. Adamsfeige. Sycomorus.

22) Garcinia Mangoſtana. *Mangoſteen.* — Fr. Mangoſte de Garcinie. — Gemeiner Mangoſtanbaum.

23) Morus nigra. *Black-fruited Mulberry.* — Fr. Murier commun. — Schwarzer Maulbeerbaum.

24) Morus rubra. *Red-fruited Mulberry.* — Fr. Murier rouge. — Virginiſcher Maulbeerbaum mit rother Frucht.

25) Morus alba. *White fruited Mulberry.* — Fr. Murier blanc commun. — Weiſſer Maulbeerbaum.

26) Muſa paradiſiaca. *Plantain-tree.* — Fr. Arbre du Paradis. Figuier d'Adam de l'Inde. — Paradiesfeigenbaum. Adamsfeige. Piſang.

27) Muſa Sapientum. *Banana* or *Small-fruited Plantain-tree.* — Fr. Figue Bannane. Bacobe. Grand Bannanier. — Bananabaum. Bacobe. Bacove.

28) Meſpilus germanica. *Medlar.* — Fr. Neflier. — Gemeiner Miſpelbaum.

29) Mammea americana. *The Mammee.* — Fr. Mammei. Mammelle. Pomme Peche. — Amerikaniſcher Mammeybaum.

30) Malpighia glabra. *Smooth-leaved Barbadoes Cherry.* — Fr. Bois de Capitaine. — Glatte Malpighiſche Pflanze. Kirſchbaum aus Barbados.

31) Malpighia punicifolia. *Pomegranate-leaved Malpighia.* — Fr. Cerifier d'Amerique. — Malpighiſche Pflanze mit dem Granatbaumblatte.

32) Paſſiflora maliformis. *Apple-ſhaped Granadilla.* Fr. Pomme de Liane. — Apfelartige Paſſionsblume.

33) Paſſiflora laurifolia. *Bay-leaved Paſſion-flower.* Waſſerlimonie. Paſſionsblume mit Lorbeerblättern.

34) Piſidium pyriferum. *Pear Guava* or *Bay Plum.* — Fr. Goyavier doux, blanc. Poirier d'Inde. — Weiſſe Cujava. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht.

35) Piſidium pomiferum. *Apple Guava.* — Fr. Pommier des Savanes. — Cujava-Apfel. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht.

36) Solanum Lycopersicum. *Love Apple.* — Fr. Ambergine. Pomme d'amour. — Liebesäpfel.

37) Solanum Melongena. *Mad Apple.* — Fr. Melongene. — Melanzenäpfel. Eyerbaum. Tollapfel.

38) Solanum sanctum. *Paleſtine Nightſhade.* Heiliger Nachtſchnatten.

39) Sorbus domeſtica. *True Service-tree.* — Fr. Cormier. Cochene cultivé. — Sperberbaum. Spierlingbaum. Eſcheritzen. Sorbäpfel.

40) Trophis americana. *Red-fruited Bucephalon,* Fr. Trophiſe d'Amerique. — Amerikaniſche Trophis. Ochſenhorn.

41) Vitis vinifera. *Common Grapes.* — Fr. Raiſin de Damas. — Gemeiner Weinſtock. Weinrebe. Traubenſtock. Weintrauben.

Vitis vinifera apyrena. *Corinthian Currents.* — Fr. Raiſin de Corinthe. — Corinthentrauben.

1) ANNONA muricata. *Sour Sop. Linn.* Sp. plant. 756. — Annona foliis oblongo-ovatis nitidis, fructibus spinis mollibus turgentibus obsitis. *Browne's* Jam. 254. — Fr. Corossolier épineux. — Zackigter oder ſtachlichter Annonenbaum. Zackigter Flaſchenbaum. Saurer Biſſen.

Dieſer Baum iſt in Amerika (auch in Oſtindien) einheimiſch. Er erreichet eine Höhe von ohngefähr zwanzig Fuß und theilet ſich in viele Aeſte, welche mit länglichten, glatten, lanzettenförmigen Blättern von einer glänzend grünen Farbe, jedoch nur dünn, beſetzt ſind. Der Kelch beſtehet aus drey herzförmigen ſcharfzugeſpitzten Blättern, welche ſechs herzförmig geſtaltete Blumenblätter umgeben, von denen dreye kleiner ſind als wie die übrigen. Die Staubfäden und Fruchtröhren ſind zahlreich, jedoch auſſerordentlich kurz. Die Beere iſt groß, (von fünf bis neun Zoll lang und drey bis ſechs Zoll dicke) länglicht, von einer herzförmigen Geſtalt, nach ihrer Spitze zu mehrentheils ein wenig gebogen, von einer gräulichtgrünen Farbe und mit weichen zugeſpitzten Stengeln beſetzt. — Dieſe Frucht enthält ein weiches ſaures Mark, deſſen man ſich in fieberhaften Krankheiten insgemein bedient, und welches für ein gutes Kühlungsmittel gehalten wird.*)



*) Das Mark der Frucht ſcheint aus lauter queer liegenden Pyramiden zuſammengeſetzt zu ſeyn, deren Spitzen gegen den Mittelpunkt zuſammenlaufen; in jeder ſolchen Pyramide ſteckt ein einziger Saame.

Man

2) ANONA reticulata. *Caſſard Appd. Linn.* Spec. plant. 757. — Annona foliis oblongis undulatis venoſis, fructibus areolatis. *Browne's* Jam. 256. Fr. Cachiman coeur de boeuf. — Netzförmiger Flaſchenbaum. Rahmapfel. Zimmtapfel. Fladenapfel.

Man findet dieſe Art in den nehmlichen Gegenden von Amerika, wo die vorige wächſet, allein der hier erwähnte Baum wird höher und erreichet gemeiniglich die Gröſſe eines groſſen Birnbaums. Die Blätter ſind lang, ſchmal, ſcharf zugeſpizt, von einer hellgrünen Farbe, und mit verſchiedenen hervorragenden Rippen der Queere nach beſezt. Die Blumen beſtehet aus ſechs unregelmäßigen Blumenblättern, welche viele ſehr kurze Staubfäden und Fruchtröhren umgeben. Die Frucht iſt groß, kegelförmig geſtaltet, von einer Orangenfarbe, und auf ihrer Oberfläche mit einem netzförmigen Gewebe überſtrickt. Wenn dieſelbe reif

Man bricht insgemein die Früchte noch unreif ab, und läßt ſie durchs Liegen mürbe werden, weil ſie bey völliger Reife ſich nicht halten und in einen Brey bald zerflieſſen würden. Bey Tiſche zerbricht man die reifen Früchte, welche einen herrlichen Geruch und einen ſüſſen, etwas ſäuerlichen Geſchmack haben, mit der Hand, und nimmt das Fleiſch mit einem Löffel oder ſauget es mit dem Mund heraus; die Rinde welche etwas terpenthinartiges an ſich hat, wirft man weg. Aus den unreifen Früchten machen einige einen Wein, der gegen die Mundfäule der Kinder gerühmt wird; andere kochen aus dieſen Früchten mit Waſſer und Zucker eine nicht unangenehme Speiſe. S. *Iacquin* Obſ. bot. I. p. 10. — In Zeylon führet dieſer Baum, ſo wie in Weſtindien, den Namen *Annon*, in Oſtindien *Manna* oder *Mamas*, und in Amboina *Nonas*, A. d. Ueb.

reif wird, ſo iſt ſie voll von einem ſüſſen, gebüchten Marke, welches ſeiner Conſiſtenz nach einer Milchpaſtete (Cuſtard) gleichet und kühlend und erquickend iſt. Die Einwohner der daſigen Gegenden ſchätzen daſſelbe ſehr hoch. *)

3) ANNONA ſquamoſa. *Sweet Sop. Linn.* Sp. plac. 757. — Annona foliis oblongo-ouatis vndulatis venoſis, floribus tripetalis, fructibus mammillatis. *Browne's* Iam. 256. — Fr. Pommier de Canelle. Attier. Marie baiſe. — Schuppichter Flaſchenbaum. Süſſer Biſſen. Zuckerapfel. Honigapfel. Zimmtapfel.

Dieſer Baum **) iſt kleiner als wie die beyden vorhergehenden Arten; er trägt breitere Blätter, die, wenn ſie gerieben werden, einen angenehmen Geruch verbreiten. Die Frucht ſiehet rundlicht aus: ſie iſt auf ihrer Oberfläche ſchuppicht, von einer Purpurfarbe wenn ſie reif iſt, und voll von einem vortreflichen weißlichten ſüſſen Marke, weswegen ihr der engliſche



*) Nach Jacquins Berichte iſt dieſe Art, faſt ohne Geruch, und von einem wäßrichten Geſchmack, ſo daß ſie nicht durchgehends gern von den Amerikanern gegeſſen wird — Als eine Nebenart rechnet Linné noch diejenige Art hierher, welche ſchleimichte Annona (*Annona mucoſa*) von Jacquin genennt wird, die von der Annona reticulata nicht ſehr verſchieden iſt. Das Fleiſch dieſer Frucht iſt ſehr ſchleimicht, und es hat gar keinen angenehmen Geſchmack. Die Franzoſen nennen dieſe Art Cachiman morveux. A. d. Ueb.

**) Es wird dieſer Baum in allen franzöſiſchen Colonien in Amerika gezogen. A. d. Ueb.

Name Dweer Spp. (Süsser Bissen) beygelegt worden ist.

4) BROMELIA Ananas. *Pine-apple. Linn.* Sp. pl. 408. — Carduus brasilianus, foliis Aloës. *Bauh.* Pin. 384. — Fr. Ananas. Bromelie commune. — Wahre Ananas. Straußananas.

Diese Ananas welche man in Neuspanien findet, ist ihrem Wuchse und ihrer Fortpflanzung nach, eine ganz besondere Pflanze. Die Wurzel derselben breitet sich in der Erde zirkelförmig aus und treibet aus ihrem Mittelpunkte einen zähen Stengel, welcher an dem Grunde, und ein beträchtliches Stück hinaufwärts, mit langen, grünen, sägeförmig gezähnten Blättern, die der Blätter einer kleinen Aloë gleichen, umgeben ist. Auf der Spitze des Stengels erblickt man die Frucht, auf welcher man oben einen Busch schöner grüner, scharf zugespitzter Blätter wahrnimmt. Von aussen hat die Frucht einige Aehnlichkeit mit einem Tannzapfen, ein Umstand der zu der englischen Benennung *Pine-apple* Anlaß gegeben hat. Die Blumen kommen aus den Hervorragungen der Frucht hervor; sie sind trichterförmig gestaltet, von einer bläulichten Farbe, enthalten sechs pfriemenförmige Staubfäden, welche kürzer sind als wie die Blumenblätter, und eine Fruchtröhre. Wenn die Blumen abgefallen sind, so vergrössert sich die Frucht, und wird zu einer fleischigten knotigten Beere, welche mit einer grossen Menge eines vorzüglich gut schmeckenden Saftes erfüllt ist. Die Saamen liegen in den erwähnten Knoten; sie sind sehr klein und beynahe von einer nierenförmigen Gestalt. Kurz zuvor ehe die Frucht reifet, schiessen aus dem Stengel, an dem Grunde der Beere, drey oder vier

Sprös-

Sprößlinge hervor, welche, wenn sie abgeschnitten und gepflanzet werden, in ohngefähr vierzehn Monaten Früchte bringen. Auch der Blätterbusch oder die Krone, *) thut das nehmliche, wenn man ihn vom obern Theile der Beere abschneidet und verpflanzet; jedoch geschiehet dieses in keiner so kurzen Zeit, als wie bey den erwähnten Sprößlingen. — Es giebt verschiedne Abänderungen von dieser Ananasart, von denen der Königsapfel (*Queen-pine*), der Zuckerhut (*The Sugar-loaf*) und die surinamische Ananas (*The Surinam*) die beliebtesten sind. **)

Diese,

*) In Batavia treibt diese Pflanze so stark, daß man auf jeder zwo bis drey Kronen findet, und unter sehr viele Schößlinge, welche so schnell wachsen, daß sie schon Früchte zu tragen anfangen, wenn die Hauptananas reif wird. S. Cook's Reise um die Welt in der deutschen Uebersetzung von Hawkesworths Sammlung B. 4. S. 716. A. d. Ueb.

**) Die vornehmsten Spielarten von der Ananas sind: 1) Die weisse Ananas oder weisse Straußananas (*Ananas aculeatus, fructu ouato, carne albida. Tournef.* et *Plum.* Ananas ouatus *Mill.* Engl. *Oval shaped Pine apple* or *the most common Pine apple*) wird anjezt in Europa am häufigsten gezogen; sie hat zwar einen reizenden Geschmack, aber auch einen schärfen Saft, der das Zahnfleisch angreifet. 2) Die rothe oder zuckerhutförmige Ananas oder grosse rothe Straußananas (*An. aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. Tour.* et *Plum. Ananas pyramidalis, Mill.* Engl. *The Sugar-loaf Pine.* Fr. Ananas au pain de Sucre.) ist größer, wohlschmeckender, aber auch nicht so saftig, als wie die vorige, und kann geschwinder vermehret werden. — 3) Die Ananas mit glatten Blättern, Ananas folio vix serrato *Boerh. Ananas glaber Mill.* Engl. Pine apple with smooth leaves) trägt keine guten Früchte. — 4) Die grüne Ananas ohne

Diese Frucht verdient ihrer Delikatesse und der angenehmen Mannigfaltigkeit ihres Geschmacks wegen allen andern Früchten, ausgenommen der Mangostanfrucht *Garcinia mangostana Linn.* (siehe unten N. 22.), mit Recht vorgezogen zu werden. Man sollte sie jedoch nicht überreif werden lassen und fast sogleich essen, als sie abgeschnitten worden ist. Sie ist erst seit einem halben Jahrhundert in England eingeführet worden. *)

Was die Heilkräfte der hier beschriebenen Frucht betrift, so hält man sie vor sehr nahrhaft, vor geschickt die Schärfe einzuwikkln und daher den Kitzelhusten zu lindern. Unterdessen aber sagt doch Tournefort,

ohne Stacheln, die Königsananas (*Ananas lucidus Mill.* Engl. *The King-pine*) wird in England sehr geschätzet. — 5) Die olivenfärbigte Ananas (*Ananas ſerotinus Mill.* Engl. *Pyramidal olive-coloured Pine apple*) hat von außen eine Olivenfarbe, innen aber ein gelbes Fleisch, das einen guten Geschmack hat. — 6) Die grüne Ananas, *Ananas viridis Mill.* Engl. *Green Pine-apple* or *Montſerrat-Pine*) ist anjezt in Europa noch sehr selten, sie wird aber in Amerika für die beste gehalten; man pflanzt sie vorzüglich auf Barbados und Montserrat. — 7) Die Renetten-Ananas (*Ananas fructu rotundo Blackw.*), oder runde Ananas trägt kleine, runde, trockne, nicht sehr schmakhafte Früchte. — 8) Die schlichte Ananas (*Ananas non aculeatus Pitta dictus Tournef.* Fr. Ananas de Pitte.) trägt Früchte die der weissen Ananas gleichen, aber kleiner sind und keinen sonderlichen Geschmack haben. A. d. Ueb.

*) Aus dem ausgepreßten Safte der Ananas wissen die Indianer ein weinartiges Getränk durch die Gährung zu bereiten, das Nanaja genennet wird, welches sehr angenehm schmeckt, und so wie die hizigsten Weine den Kopf angreifen und berauschen soll. A. d. Ueb.

nefort, daß ein allzuhäufiger Genuß derſelben, oft ſchlimme Folgen dadurch nach ſich gezogen hat, daß das Blut in eine heftige Gährung gerathen iſt; ein Fall, der wirklich bey faſt allen unter den Wendezirkeln wachſenden Früchten ſtatt findet. *)

5) BROMELIA Karatas. *The Penguin. Linn.* Spec. plant. 408. — Fr. Ananas ſauvage. — Wilde Ananas. Stammloſe Ananas.

Dieſe perennirende Pflanze kömmt in dem ſpaniſchen Weſtindien hervor. Sie treibet eine Menge harter, ſteifer, dicht an der Wurzel ſtehender Blätter, welche in ihrem völligen Wachsthum, acht bis neun Fuß hoch, zwey bis drey Zoll breit und an den Rändern mit ſcharfen hakenförmigen Stacheln beſetzt ſind. Die Ränder ſind, ſo wie bey einigen Aloearten, einwärts gerollt, und ſie dienen gleichſam zu Rinnen, welche den Thau und das Regenwaſſer der Wurzel zuführen. In der Mitte dieſes groſſen Blätterbuſches, und nahe an der Erde, wächſet eine zirkelförmige Krone, die ohngefähr einen Fuß im Durchmeſſer hält; aus dieſer kommen viele Früchte, deren jede, wenn ſie von den andern getrennt wird, wie ein Finger ausſiehet, jedoch an beyden Enden ſpitzig und in der Mitte viereckigt iſt; zugleich aber ſind ſie ſo genau an einander gepaßt, daß man ſie nicht leicht von einander zu

*) Die weiſſe Ananas hat doch eine Schärfe in ſich, vermöge welcher ſie den Perſonen, die ſie häufig genießen, das Zahnfleiſch und die Gedärme angreift, ja bisweilen Bluthuſten verurſacht. — In Indien wird die ganze Frucht mit Zucker überzogen, und auch nach Europa bisweilen ſo gebracht, wo man ſie zur Würzung der Brühen anwendet. A. d. Ueb.

zu trennen vermag, wofern sie nicht gänzlich reif sind. Die besagten Früchte sind mit einer glatten und einer fast milchfärbigen Schaale umgeben. Innerhalb dieser Schaale findet man eine weisse pulpöse Substanz, welche die eßbaren Theile ausmacht, und die, wenn die Frucht noch nicht vollkommen reif ist, in etwas nach der wahren Ananas schmeckt. In der reifen Frucht ist der Saft sehr herbe und man bedient sich desselben, den Punsch säuerlich damit zu machen. *) Die Westindier machen aus dieser Frucht einen Wein, welcher sehr berauschend ist und einen guten Geschmack hat; allein er hält sich nicht lange, sondern er gehet bald in eine Art von Fäulniß über. — Die medicinischen Kräfte der wilden Ananas sind kühlend und durchlöschend, und ein mäßiger Gebrauch derselben ist in Fiebern sehr dienlich befunden worden. **)

6) CA-

*) Nach Jacquins Versicherung hat das Fleisch der völlig reifen Frucht eine sehr geringe Säure, die man wegen der damit verbundenen Honigsüße kaum auf der Zunge empfindet; man trift sie jedoch selten so ganz reif an. Ein allzu häufiger Genuß dieser Früchte aber erreget immer einige schmerzhafte Empfindung auf der Zunge. — Es rathen einige, daß, wenn man diese Früchte von ihrer Schärfe befreyen will, selbige vorher in Wein oder Wasser legen müsse. — Die *Bromelia Pinguin Linn.* welche auch wilde oder traubenförmige Ananas oder Pinguin genennt wird, soll zu gleicher Absicht dienen; sie enthält ebenfalls eine beissende Schärfe. A. d. Ueb.

**) Die Früchte der Acanga (*Bromelia Acanga, Linn.*) sind gleichfalls eßbar und haben einen angenehmen Geschmack, wenn sie reif sind. Diese Art ist ebenfalls in Westindien einheimisch. A. d. Ueb.

6) CACTVS Opuntia. — *Prickly Pear Indian Fig.* *Linn.* Spec. plant. 669. — Ficus indica, folio ſpinoſo, fructu maiore. *Bauh.* Pin. 458. — Fr. Semelle du Pape. Raquette. Cardaſſe de Minorca. — Gemeine indianiſche Feige. Gemeine Opuntie.

Dieſe perennirende Pflanze wächſet urſprünglich in Peru und Virginien (auch auf den Felſen im Walliſerlande, in Italien und in Minorka, wie der Herr von Haller berichtet), und iſt bey uns unter dem Namen der indianiſchen Feige bekannt. Im natürlichen Zuſtande entſpringt die Pflanze mit einem dicken, ſtarken Stamm; allein wenn man ſie durch das Einſetzen ihrer Blätter in Erde fortpflanzet, ſo iſt die ganze Pflanze weiter nichts als eine Reihe ſolcher Blätter oder Zweige, welche aus den Seiten und Enden jedes andern Blatts hervorſprieſſen. Die Blätter ſind von ovaler Geſtalt, zuſammengedrückt und gleichen einigermaſſen platten grünen Feigen. Die Blumen kommen am Ende der Blätter oder Zweige zum Vorſchein; ſie ſitzen auf dem Rudiment der Frucht und beſtehen aus verſchiednen hohlen Blumenblättern, welche ſich in eine doppelte Reihe ausbreiten; ſie zeigen eine blaßgelbe Farbe und ſchlieſſen viele Staubfäden, auf denen länglichte Staubbeutel ruhen, nebſt einer mit einer ſpitzigen Narbe beſezten Fruchtröhre in ſich ein. Wenn die Blume abfällt, ſo ſchwillt das Rudiment zu einer länglichten Frucht an, welche ohngefähr die Gröſſe einer mittleren Pflaume hat, innerlich purpurroth und äuſſerlich blaßgelb ausſiehet, mit kleinen Stacheln haufenweiſe beſezt iſt, und viele kleine rundlichte Saamen enthält.

Dieſe

Diese Früchte sind sehr schmackhaft und kühlend. *) Dampier, welcher sie an dem Orte wo sie von Natur wachsen, kostete, sagt, daß wenn man nur wenig davon ässe, der Urin so roth als wie Blut, gefärbt würde. **) Man hat insgemein angenommen, daß dieses die Pflanze sey, auf welcher die sogenannten Cochinille (*Coccus Cacti Linn.*) lebt. Dieses ist aber ein Irrthum; denn dieses Insekt lebt auf der Cochenillen-Opuntie, Cochenillenfeige oder Nopal (*Cactus cochinillifer Linn.*), welche von dem besagten Thiere ihren Nahmen führet.

7) CACTVS triangularis. *True Prickly Pear. Linn.* Spec. plant. 669. — Cactus debilis brachiatus aequalis triquetrus scandens siue repens, spinis breuissimis confertus. *Browne's* Iam. 468. — Fr. Cierge léfard. Poirier de Chardon. — Dreyeckigte Fackeldistel. Distelbirnen.

Diese Cactusart wächset in Brasilien und auf Jamaika (und andern amerikanischen Inseln) wild, und sie wird daselbst ihrer Früchte wegen nahe an Häusern gepflanzet. Sie hat schwache, dreyeckigte auf der Erde kriechende Stengel, welche die Gelenke der Wurzeln berühren, und bey denen man sie zu einer grossen Höhe aufwärts ziehen kann. Diese Stengel theilen sich

*) Herr Jacquin macht die Anmerkung, daß die Früchte von allen Cactusarten von den Amerikanern gegessen würden, die Europäer aber nur wenige davon schmackhaft fänden. — Noch einige andere dieser Gattung siehe unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

**) Nach Shaw's Berichte soll dieses in der Barbarey nicht geschehen. A. d. Ueb.

ſich in viele gleiche Zweige, die mehrentheils mit ſehr kurzen Stacheln haufenweiſe beſezt ſind. Die Blume beſtehet aus einer groſſen Menge von ſchmalen ſcharf zugeſpizten Blumenblättern, welche ſich ſo wie die Sonnenblume öfnen und welche, wenn ſie ſich gänzlich ausgebreitet haben, eine Zirkelfläche von neun bis zehn Zoll im Durchmeſſer ausmachen. Sie ſind aber von keiner langen Dauer, denn ſie bleiben nicht länger als fünf oder ſechs Stunden ſtehen.

Die Frucht ſiehet rund und von auſſen roth aus; ſie hat ohngefähr die Gröſſe einer Bergamottenbirne, iſt von einem ſehr delikaten Geſchmack und wird von den daſigen Einwohnern ſehr geſchäzet.

8) CAPSICVM annuum. *Annual Guinea Pepper. Linn.* Spec. plant. 270. — Piper indicum vulgatiſſimum. *Bauh.* Pin. 162. — Fr. Poivre d'Inde. Poivre de Guinée. Poivre de Bréſil. Corail de Iardin. Pimplin. — Spaniſcher Pfeffer. Guineapfeffer. Jähriger indianiſcher Pfeffer.

Der ſpaniſche Pfeffer kömmt urſprünglich aus Amerika. Er wird aber anjezt der ſchönen Farbe ſeiner Schoten, oder vielmehr eigentlich ſeiner Beeren wegen, faſt in allen Gärten in England *) gezogen. Die Früchte ſind in Anſehung ihrer Gröſſe, Geſtalt und Farbe ſehr vielen Abänderungen unterworfen; denn einige davon ſind ſehr lang, gebogen, und ſcharf zugeſpizt; andere ſind kurz, ſtumpf oder herzförmig, oder

*) Auch in Aſtrakan, wo die reifen Schoten im Ofen getrocknet, in hölzernen Mörſeln gepülvert und als ein gemeines Gewürz verkauft werden. S. Pallas Reiſe B. I. A. d. Ueb.

oder von andern Gestalten. Und was die Farbe anbelangt, so haben einige eine schöne scharlachrothe, andere eine Orangenfarbe und noch andere eine hellgelbe Farbe. Diese Pflanze wird vorzüglich auf den Karibischen Inseln gezogen, woselbst die Bewohner und auch die Negern, die Schalen derselben zu fast allen ihren Suppen und Brühen gebrauchen, und da die Sklaven ausserordentlich begierig darauf sind, so hat man der ganzen Pflanze den Namen Guineapfeffer (*Guinea popper*) beygeleget.*)

Diese Beeren geben, wenn sie eingepöckelt werden, ein vortreffliches Gerichte ab. Nach Millern, giebt es eine Abart davon, welche zu diesem Behuf den übrigen vorgezogen zu werden verdient. Dieser Verfasser sagt: „Die Schoten dieser Art sind anderthalb bis „zween Zoll lang, sehr breit, aufgeschwollen und „runzlicht; an der Spitze sind sie plattgedrückt, und „eckigt, bisweilen stehen sie aufrecht; andere aber hängen herunterwärts. Will man die Früchte dieser „Art einpöckeln, so müssen sie gesammlet werden, „ehe sie ihre völlige Grösse erreicht haben, wo ihre „Schaale noch zart ist. Sodann schneidet man dieselben auf der einen Seite auf, um die Saamen herauszunehmen und weichet sie zween bis drey Tage „lang in Wasser und Salz ein. Wenn sie wieder herausgenommen und getrocknet worden sind, so giesset „man so viel kochenden Weineßig darüber, daß sie „ganz damit bedeckt werden. Man läßt sie alsdenn „zween Monate gut zugestopft stehen. Hierauf müssen die besagten Früchte in Weineßig gekocht werden, „damit sie eine grüne Farbe bekommen. Es bedürfen dieselben gar keines Zusatzes von irgend einem Gewürze

*) Die Amerikaner essen diese Früchte ihrer Schärfe ohngeachtet so wohl unreif als reif. A. d. Ueb.

„würze und ſie ſind eine der geſundeſten und beſten eingemachten Beeren. Miller giebt dieſer Sorte den „Namen Bell-pepper (Glockenpfeffer.*)“

3) CAPSICVM fruteſcens. *Peruvian Guinea Pepper. Linn.* Sp. pl. 271. — Piper ſiliquoſum magnitudinis baccarum Aſparagi. *Raub.* Hiſt. II. p. 944. — Fr. Poivre d'Inde en arbriſſeau. — Strauchigter indianiſcher Pfeffer. Berberbeerpfeffer.

Es iſt dieſes eine ſtrauchigte Pflanze, welche vier bis fünf Fuß hoch wächſet, ſich in viele Zweige theilet und mit ſchmalen lanzettenförmigen Blättern verſehen iſt. Sie iſt, ſo wie die vorhergehende Art, in Anſehung der Geſtalt und Farbe der Früchte vielen Abänderungen unterworfen, als welche auf verſchiedenen Pflanzen oval, rundlicht oder pyramidenförmig ſind und gelb oder roth ausſehen. Ihrer Gröſſe nach kommen ſie ziemlich mit der Berbisbeeren überein. Dieſe Pflanze kömmt urſprünglich aus Oſtindien, allein ſie wird auch in Weſtindien gezogen, wo man eine Abart mit einer ovalen rothen Frucht findet, welche daſelbſt Vogelpfeffer (*Bird-pepper*) genennt wird.**) Die Beeren dieſer Abart werden in Eßig eingeſezt, allein der vorzüglichſte Gebrauch derſelben beſtehet darinnen, daß man die berühmte kayenniſche Butter (*Cayan Butter*) daraus macht, welche



*) Dieſe Früchte werden auch mit Zucker überzogen und auf lange Seereiſen mit genommen. A. d. Ueb.

**) Nach Millers Beſchreibung iſt der Vogelpfeffer, aus welchem die kayenniſche Butter bereitet wird, das *Capſicum minimum*, caule fruticoſo, fructu parvo, ovato, erecto. A. d. Ueb.

auch *Pepper-pot* (oder Braſilianiſches Pulver) genennt wird. Um dieſe zu verfertigen, trocknet man die Beeren, ſtößt ſie zu Pulver, und thut ſodann noch einige andere Ingredienzien hinzu. (Es wird nehmlich zu zwey Loth von dieſem Pulver, ein Pfund Weitzenmehl und ſo viel Sauerteig, als für die Menge, die man machen will, hinlänglich zu ſeyn ſcheint, zugeſezt; ſodann wird alles unter einander gemiſcht und durchgearbeitet; man macht kleine Kuchen daraus und bäckt ſolche; zerſchneidet ſie hernach in kleine Stücken und bäckt ſie, damit ſie trocken werden, noch einmal. Hierauf ſtößt man ſie zu Pulver und hebt ſie zum Gebrauch auf.) Dieſes Pulver wird ſodann den Brühen (die davon einen angenehmen Geſchmack bekommen, und blähenden Speiſen, die dadurch leichter verdaulich gemacht werden) beygemiſcht, und man hält dieſes für das beſte Gewürz. Dieſe kayenniſche Butter, wird oft nach England und andern Ländern verſchickt, wo ſie mit gleichem Beyfall genoſſen wird. *)

10) CARICA Papaya. *The Papow. Papo. Linn.* Sp. pl. 1466. — Carica fronde comoſa, foliis peltatis; lobis varie ſinuatis. *Browne's* Iam. 360. Fr. Figuier de Papaye. Papayer. — Gemeiner Papayabaum. Papayabaum mit

*) Die groſſe Beisbeere (*Capſicum groſſum Linn.* Fr. Poivre monſtreux), welche in Oſtindien zu Hauſe iſt, und deren Frucht länglicht, übrigens aber bald rund, bald viereckigt und bald wieder anders geſtaltet iſt, beſizt, ſo wie auch der Hennenpfeffer (*Capſicum baccatum Linn.*) welcher in beyden Indien wächſet, mit den hiererwähnten Arten gleiche Kräfte. A. d. Ueb.

mit der Melonenkürbisfrucht. Mamoeira.

Dieſer Baum iſt in beyden Indien ſo wie auch auf der africaniſchen Goldküſte einheimiſch. Die männlichen und weiblichen Blumen ſind auf verſchiedenen Pflanzen befindlich. Es ſteiget ein hohler, kräuterartiger Stamm zu einer Höhe von funfzehn bis achtzehn Fuß empor, deſſen Durchmeſſer ohngefähr ſieben Zoll beträgt. Nahe an der Spitze kommen die Blätter auf langen Stielen aus allen Seiten des Stamms hervor; ſie theilen ſich in verſchiedene Lappen, welche wieder viele unregelmäßige Einſchnitte haben. Die Blumen ſprieſſen in lockern Bündeln zwiſchen den Blättern und dem Stamm hervor. Die männlichen Blüthen ſind weiß, und trichterförmig geſtaltet; an ihren Rändern haben ſie fünf Einſchnitte und jede enthält zehn Staubfäden, von denen fünfe kürzer ſind, die mit den übrigen fünf längern wechſelsweiſe geordnet ſind. Die weiblichen Blumen ſehen gelblicht aus und ſind aus fünf langen ſchmalen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche eine ſehr kurze Fruchtröhre, an der man oben fünf länglichte Narben wahrnimmt, einſchlieſſen. Auf dieſe Blumen folgen Früchte, die ihrer Geſtalt und Gröſſe nach verſchieden ſind; einige ſind eckigt und ohngefähr ſo groß als wie mittlere Birnen; andere ſind an beyden Enden zuſammengedrückt und werden faſt ſo groß als wie kleine Melonen; manche ſind kugelförmig, einige eyrund, und andere koniſch. Sie enthalten ſehr viele Saamen, welche von eyförmiger Geſtalt und gefurcht ſind. (Sie gleichen an Gröſſe den Coriandersaamen und haben einen der Brunnenkreſſe ähnlichen Geſchmack.) Die Frucht ſowohl, als auch alle die übrigen Theile des Baumes enthalten eine groſſe Menge eines milchichten, bitterlichen, ſcharfen Safts,

welcher für ein gutes Mittel gegen die Würmer gehalten wird.

Sind die rundlichten Früchte beynahe reif, so werden sie in Indien gekocht und mit Fleisch, so wie bey uns die Rüben, gegessen. Sie haben etwas von dem Geschmack der Kürbisse an sich. Vor dem Kochen werden sie eine Zeitlang in Salz und Wasser gelegt, damit sich der ätzende Saft herausziehen könne; wenn auch das Fleisch, mit dem sie gekocht werden müssen, sehr salzigt und alt ist, so macht doch der in diesen Früchten befindliche Saft dasselbe so zart als wie Hühnerfleisch. *) Die langen Früchte werden gemeiniglich eingepöckelt, und sodann ersetzen sie ziemlich gut die Stelle des Mango. Die Blumenknospen von den weiblichen Blüthen werden gesammlet und mit Zucker eingemacht. Ueberhaupt gehet man in den Ländern, wo dieser Baum wächset, **) mit dem Producte desselben so wirthschaftlich um, daß man die Schaalen der reifen Frucht kocht, und die innern Seiten mit Zucker, so wie Melonen, genieſſet.

Da der Stamm dieses Baumes hohl ist, so ist daraus auf den Westindischen Inseln ein Sprichwort entstanden; man sagt nehmlich, wenn von einer betrügerischen und argistigen Person die Rede ist: **sie sey so hohl als ein Popa.**

11) CA-

*) Man ißt diese Früchte auch roh mit Zucker wie die Melonen, oder mit Eßig und Salz. A. d. Ueb.

**) Es blühet derselbe das ganze Jahr hindurch und man erhält alle Monate von demselben neue Früchte. Der weibliche Baum soll in dem ersten Jahre seines Wachsthums schon Früchte tragen, aber über vier Jahre nicht alt werden. A. d. Ueb.

11) CARICA Posopoſa. *Pear-ſhaped Papaw. Linn.* Spec. plant. 1466. — Carica ſylueſtris minor, lobis minus diuiſis, caule ſpinis inermibus. *Browne's* Iam. 360. — Aeſtiger Papayabaum mit birnförmiger Frucht. Posopoſabaum.

Dieſer ſtrauchigte Baum iſt in Surinam im ſüdlichen Amerika (und vielleicht auch in Oſtindien) einheimiſch. Der Stamm theilet ſich in verſchiedene Aeſte, die mit Blättern beſezt ſind, welche einigermaſſen denen von dem gemeinen Papayabaum (*Carica Papaya Linn.*) gleichen; jedoch ſind die Lappen derſelben kleiner und nicht buchtig. Die Blumen ſehen roſenfarben aus, und auf dieſelben folgen birnenförmige Früchte von verſchiedner Gröſſe; einige davon ſind beynahe acht Zoll lang und drey Zoll dick, andere hingegen werden kaum halb ſo groß. Dieſe Früchte ſehen inwendig und auswendig gelb aus, und ihr Geſchmack iſt ſüſſer als wie der von den Früchten des gemeinen Papayabaums.

12) CHRYSOPHYLLVM Cainito. *Star-Apple. Linn.* Spec. plant. 278. — Cainito folio ſubtus aureo, fructu maliformi. *Plum.* gen. 10. — Fr. Cainitier. Caimitier. Cahinitier. Iaune d'oeuf. — Gemeiner Sternapfelbaum. Goldblatt.

Der gemeine Sternapfelbaum iſt in den wärmern Theilen von Amerika einheimiſch. Er erreicht eine Höhe von dreyßig bis vierzig Fuß, theilet ſich gegen die Spitze in viele dünne, herabhängende Aeſte, die mit länglicht eyrunden, geſtreiften und mit einem glatten Rande umgebenen Blättern verſehen ſind, welche leztere an ihrer untern Seite mit einer dunkelbrau-

nen Wolle bedeckt sind und auf wechselsweise geordneten Stielen ruhen. Beym Sonnenschein glänzen diese Blätter wie ein goldfärbner Atlas. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste in grossen Bündeln zum Vorschein, und jede derselben ist aus einem kleinen fünfach zertheilten Kelch und einem glockenförmigen, am Rande mit fünf Einschnitten versehenen Blumenblatte, zusammengesetzt, welches fünf pfriemenförmige Staubfäden, davon jeder zween Staubbeutel trägt und eine Fruchtröhre umgiebt, an der man eine fünffach getheilte Narbe erblickt. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt und wächset bis zur Grösse eines kleinen Apfels. Die Frucht ist glatt, purpurfarbig, und enthält vier oder fünf schwarze, etwas rauhe Saamen. *) Es giebt eine Abart von diesem Baume, dessen Früchte olivenförmig gestaltet sind. **)

Diese Beeren haben, wenn sie frisch abgebrochen gegessen werden, einen herben, zusammenziehenden Geschmack;

*) Die äussere Haut der Frucht ist dünn und glatt; unter derselben liegt ein weiches schleimichtes Fleisch, welches, wenn es reif ist, in dem Innern schmutzigweiß und nach aussen zu fleischfärbig aussiehet, in der Mitte desselben bemerkt man mehrentheils zehn Fächer, welche, wenn man die Frucht queer durchschneidet, einen Stern vorstellen. A. d. Uebers.

**) Ausser dieser Abart giebt es noch zwo andere; eine davon wächset in Jamaika, deren Früchte eyrund gestaltet sind, purpurroth aussehen und innwendig ein purpurrothes, etwas milchigtes, Fleisch haben, das von einem angenehmern Geschmack als bey andern ist. — Die andere Spielart wächset in Martinique, welche bläuliche kugelrunde, mit einem blauen saftigen Fleisch versehene Früchte trägt, die bey Tische aufgesetzt und von den dasigen Einwohnern *Gros Bonis* genennt werden. A. d. Ueb.

Geschmack; läßt man sie aber weich werden, so werden sie sehr schmackhaft und von den dasigen Einwohnern sehr gerne gegessen. (Auch für Kranke sind sie eine dienliche Frucht; indessen sind sie doch anfänglich nicht für den Geschmack der Europäer, ob sie gleich in der Folge solche ebenfalls gerne zu sich nehmen.)

13) CHRYSOPHYLLVM glabrum. *Sapadillo. Mexican Medlar. Linn.* Spec. pl. 278. — Glatter Sternapfel.

Auch dieser Baum, welcher viel kleiner ist, als wie der vorige, wächset in Amerika. Seine Blätter sind auf beyden Seiten sehr glatt, die Blumen brechen an den Seiten der Aeste hervor und die Frucht bekömmt ohngefähr die Grösse einer Bergamottenbirne. Diese leztere enthält einen weissen Saft, der, wenn er frisch ist, klebrigt ist, nach einigen wenigen Tagen süß und gelinde wird und einen vortreflichen Geschmack bekömmt. In der Frucht findet man vier oder fünf schwarze Saamen, die ohngefähr so groß sind als wie die Saamen von der Pfebe.*)



*) Eine andere Art dieser Gattung hat Jacquin auf Martinique wild wachsend gefunden. Er nennt sie: *Chrysophyllum argenteum* (Amer p. 53. tab. 38. f. 1.) Sternapfelbaum mit dem Silberblatt. Der Baum kömmt ziemlich mit dem gemeinen Sternapfelbaum überein; seine Früchte sind rundlicht, haben eine schmuzigblaue ins Purpurrothe fallende Farbe, die Grösse der Pflaumen, und ein weiches, blaulichtes, ein wenig milchigtes eßbares Fleisch. Die dasigen Einwohner nennen die Früchte *Bouis*. A. d. Ueb.

auch *Pepper-pot* (oder Braſilianiſches Pulver) genennt wird. Um dieſe zu verfertigen, trocknet man die Beeren, ſtößt ſie zu Pulver, und thut ſodann noch einige andere Ingredienzien hinzu. (Es wird nehmlich zu zwey Loth von dieſem Pulver, ein Pfund Weitzenmehl und ſo viel Sauerteig, als für die Menge, die man machen will, hinlänglich zu ſeyn ſcheint, zugeſezt; ſodann wird alles unter einander gemiſcht und durchgearbeitet; man macht kleine Kuchen daraus und bäckt ſolche; zerſchneidet ſie hernach in kleine Stücken und bäckt ſie, damit ſie trocken werden, noch einmal. Hierauf ſtößt man ſie zu Pulver und hebt ſie zum Gebrauch auf.) Dieſes Pulver wird ſodann den Brühen (die davon einen angenehmen Geſchmack bekommen, und blähenden Speiſen, die dadurch leichter verdaulich gemacht werden) beygemiſcht, und man hält dieſes für das beſte Gewürz. Dieſe kayenniſche Butter, wird oft nach England und andern Ländern verſchickt, wo ſie mit gleichem Beyfall genoſſen wird. *)

10) CARICA Papaya. *The Papow. Papo. Linn.* Sp. pl. 1466. — Carica fronde comoſa, foliis peltatis; lobis varie ſinuatis. *Browne's* Jam. 360. Fr. Figuier de Papaye. Papayer. — Gemeiner Papayabaum. Papayabaum mit

*) Die groſſe Beisbeere (*Capſicum groſſum Linn.* Fr. Poivre monſtreux), welche in Oſtindien zu Hauſe iſt, und deren Frucht länglicht, übrigens aber bald rund, bald viereckigt und bald wieder anders geſtaltet iſt, beſitzt, ſo wie auch der Hennenpfeffer (*Capſicum baccatum Linn.*) welcher in beyden Indien wächſet, mit den hiererwähnten Arten gleiche Kräfte. A. d. Ueb.

mit der Melonenkürbisfrucht. Mamoeira.

Dieſer Baum iſt in beyden Indien ſo wie auch auf der africaniſchen Goldküſte einheimiſch. Die männlichen und weiblichen Blumen ſind auf verſchiedenen Pflanzen befindlich. Es ſteiget ein hohler, kräuterartiger Stamm zu einer Höhe von funfzehn bis achtzehn Fuß empor, deſſen Durchmeſſer ohngefähr ſieben Zoll beträgt. Nahe an der Spitze kommen die Blätter auf langen Stielen aus allen Seiten des Stamms hervor; ſie theilen ſich in verſchiedene Lappen, welche wieder viele unregelmäßige Einſchnitte haben. Die Blumen ſprieſſen in lockern Bündeln zwiſchen den Blättern und dem Stamm hervor. Die männlichen Blüthen ſind weiß, und trichterförmig geſtaltet; an ihren Rändern haben ſie fünf Einſchnitte und jede enthält zehn Staubfäden, von denen fünfe kürzer ſind, die mit den übrigen fünf längern, wechſelsweiſe geordnet ſind. Die weiblichen Blumen ſehen gelblicht aus und ſind aus fünf langen ſchmalen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche eine ſehr kurze Fruchtröhre, an der man oben fünf länglichte Narben wahrnimmt, einſchlieſſen. Auf dieſe Blumen folgen Früchte, die ihrer Geſtalt und Gröſſe nach verſchieden ſind; einige ſind eckigt und ohngefähr ſo groß als wie mittlere Birnen; andere ſind an beyden Enden zuſammengedrückt und werden faſt ſo groß als wie kleine Melonen; manche ſind kugelförmig, einige eyrund, und andere koniſch. Sie enthalten ſehr viele Saamen, welche von eyförmiger Geſtalt und gefurcht ſind. (Sie gleichen an Größe den Koriandersſaamen und haben einen der Brunnenkreſſe ähnlichen Geſchmack.) Die Frucht ſowohl, als auch alle die übrigen Theile des Baumes enthalten eine groſſe Menge eines milchichten, bitterlichen, ſcharfen Safts,

welcher für ein gutes Mittel gegen die Würmer gehalten wird.

Sind die rundlichten Früchte beynahe reif, so werden sie in Indien gekocht und mit Fleisch, so wie bey uns die Rüben, gegessen. Sie haben etwas von dem Geschmack der Kürbisse an sich. Vor dem Kochen werden sie eine Zeitlang in Salz und Wasser gelegt, damit sich der ätzende Saft herausziehen könne; wenn auch das Fleisch, mit dem sie gekocht werden müssen, sehr salzigt und alt ist, so macht doch der in diesen Früchten befindliche Saft dasselbe so zart als wie Hühnerfleisch. *) Die langen Früchte werden gemeiniglich eingepöckelt, und sodann ersetzen sie ziemlich gut die Stelle des Mango. Die Blumenknospen von den weiblichen Bäumen werden gesammlet und mit Zucker eingemacht. Ueberhaupt gehet man in den Ländern, wo dieser Baum wächset, **) mit dem Producte desselben so wirthschaftlich um, daß man die Schaalen der reifen Frucht kocht, und die innern Seiten mit Zucker, so wie Melonen, geniesset.

Da der Stamm dieses Baumes hohl ist, so ist daraus auf den Westindischen Inseln ein Sprichwort entstanden; man sagt nehmlich, wenn von einer betrügerischen und argelistigen Person die Rede ist: **sie sey so hohl als ein Popo.**

21) CA-

*) Man ißt diese Früchte auch roh mit Zucker wie die Melonen, oder mit Eßig und Salz. A. d. Ueb.

**) Es blühet derselbe das ganze Jahr hindurch und man erhält alle Monate von demselben neue Früchte. Der weibliche Baum soll in dem ersten Jahre seines Wachsthums schon Früchte tragen, aber über vier Jahre nicht alt werden. A. d. Ueb.

11) CARICA Posopoſa. *Pear-ſhaped Papaw. Linn.* Spec. plant. 1466. — Carica ſylueſtris minor, lobis minus diuiſis, caule ſpinis inermibus. *Browne's* Iam. 360. — Aeſtiger Papayabaum mit birnförmiger Frucht. Posopoſabaum.

Dieſer ſtrauchigte Baum iſt in Surinam im ſüdlichen Amerika (und vielleicht auch in Oſtindien) einheimiſch. Der Stamm theilet ſich in verſchiedene Aeſte, die mit Blättern beſezt ſind, welche einigermaſſen denen von dem gemeinen Papayabaum (*Carica Papaya Linn.*) gleichen; jedoch ſind die Lappen derſelben kleiner und nicht buchtig. Die Blumen ſehen roſenfarben aus, und auf dieſelben folgen birnenförmige Früchte von verſchiedner Gröſſe; einige davon ſind beynahe acht Zoll lang und drey Zoll dick, andere hingegen werden kaum halb ſo groß. Dieſe Früchte ſehen inwendig und auswendig gelb aus, und ihr Geſchmack iſt ſüſſer als wie der von den Früchten des gemeinen Papayabaums.

12) CHRYSOPHYLLVM Cainito. *Star-Apple. Linn.* Spec. plant. 278. — Cainito folio ſubtus aureo, fructu maliformi. *Plum.* gen. 10. — Fr. Cainitier. Caimitier. Cahinitier. Iaune d'oeuf. — Gemeiner Sternapfelbaum. Goldblatt.

Der gemeine Sternapfelbaum iſt in den wärmern Theilen von Ametika einheimiſch. Er erreicht eine Höhe von dreyßig bis vierzig Fuß, theilet ſich gegen die Spitze in viele dünne, herabhängende Aeſte, die mit länglicht eyrunden, geſtreiften und mit einem glatten Rande umgebenen Blättern verſehen ſind, welche leztere an ihrer untern Seite mit einer dunkelbrau-

nen Wolle bedeckt sind und auf wechselsweise geordneten Stielen ruhen. Beym Sonnenschein glänzen diese Blätter wie ein goldfärbner Atlas. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste in grossen Bündeln zum Vorschein, und jede derselben ist aus einem kleinen fünfach zertheilten Kelch und einem glockenförmigen, am Rande mit fünf Einschnitten versehenen Blumenblatte, zusammengesetzt, welches fünf pfriemenförmige Staubfäden, davon jeder zween Staubbeutel trägt und eine Fruchtröhre umgiebt, an der man eine fünffach getheilte Narbe erblickt. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt und wächset bis zur Grösse eines kleinen Apfels. Die Frucht ist glatt, purpurfarbig, und enthält vier oder fünf schwarze, etwas rauhe Saamen. *) Es giebt eine Abart von diesem Baume, dessen Früchte olivenförmig gestaltet sind. **)

Diese Beeren haben, wenn sie frisch abgebrochen gegessen werden, einen herben, zusammenziehenden Geschmack;

*) Die äussere Haut der Frucht ist dünn und glatt; unter derselben liegt ein weiches schleimichtes Fleisch, welches, wenn es reif ist, in dem Innern schmutzigweiß und nach aussen zu fleischfärbig aussiehet, in der Mitte desselben bemerkt man mehrentheils zehn Fächer, welche, wenn man die Frucht queer durchschneidet, einen Stern vorstellen. A. d. Uebers.

**) Ausser dieser Abart giebt es noch zwo andere; eine davon wächset in Jamaika, deren Früchte eyrund gestaltet sind, purpurroth aussehen und inwendig ein purpurrothes, etwas milchigtes, Fleisch haben, das von einem angenehmern Geschmack als bey andern ist. — Die andere Spielart wächset in Martinique, welche bläuliche kugelrunde, mit einem blauen saftigen Fleisch versehene Früchte trägt, die bey Tische aufgesetzt und von den dasigen Einwohnern *Gros Bonis* genennt werden. A. d. Ueb.

nig davon abſchabet und in den Mund nimmt, einen ſehr angenehmen Geruch und Geſchmack.

4) **Lumien** (Limea). Von dieſen iſt der **Adamsapfel** (Pomum Adami *Ferr.*) zum Einmachen mit Zucker gut; auch kann der Saft davon an das Eſſen gebraucht werden. Die **ſpaniſche Lumie** (Lumia Hieroſolymitana ſeu hiſpanica *Ferr.*) hat etwas ähnliches von den Adamsäpfeln.

5) **Limen** (Lima); von dieſen hat die ſüſſe **Tettine** (Lima dulcis *Ferr.*), deren Frucht klein, rund, blaßgelb, oben plattgedrückt und mit einer hervorſtehenden Warze beſezt iſt, einen ſüſſen Geſchmack; ſie wird roh oder in Scheiben geſchnitten mit Zucker gegeſſen.

6) **Ponzinen** (Ponzinum); dieſe dienen nur zum Einmachen.

7) **Citronen** (Limon *Ferrar.*) ſind in der Geſtalt der Früchte ſehr vielen Verſchiedenheiten unterworfen. Man theilet ſie in ſaure und ſüſſe ein.

8) **Limönchen** (Limon puſillus). Unter dieſen verdienet das ſtachlichte **Limönchen** (Limon puſillus ſpiniſer *Ferrar.* Limoncello di Napoli) des Geſchmacks und ſeines vielen Safts wegen des Vorzug. Es ſoll die Eßluſt erwecken. Man ſcheidet es in dünne Scheiben und beſtreuet es ſtark mit Zucker.

9) Die **Bizarrie** (Aurantium calloſum *Ferrar.*) iſt eine Mißgeburt, und der ganze Baum iſt halb Citronat, halb Orange. Dieſes gilt auch von den Früchten; es entſtehen daher, da dieſe beyden Früchte an Geſtalt, Größe und Farbe einander ungleich ſind, Früchte von ganz beſonderm Anſehen, welche jedoch wenig Saft und gar keine Kerne haben.

CITRUS medica. Gemmis Citron. Linn. Spec. Plant. 1100. — Malus medica. Bauh. Pin. 435. — Fr. Citronier. Bigarade sauvage.

## Gemeiner Citronenbaum.

Der gemeine Citronenbaum wächset in vielen Theilen von Asien wild. Die Blätter desselben sind breit und steif, so wie die Lorbeerblätter, und sie haben an dem Stiele, welcher linienförmig ist, keinen Anhang. Die Blume ist mit einem einblättrigen Kelch, welcher fünf Einschnitte hat, und fünf länglichten Blumenblättern versehen, die sich in der Gestalt einer Rose ausbreiten. In derselben bemerkt man zehn ungleiche Staubfäden, die an ihrer Grundfläche in drey Bündel verwachsen sind, und eine cylindrische mit einer runden Narbe versehene Fruchtröhre. Der Fruchtknoten ist oval; es wird derselbe zu einer länglichten Frucht, an welcher man eine dicke fleischigte Schaale und viele Zellen wahrnimmt, deren jede zween eyrunde Saamen enthält. Linné macht den Limonienbaum *) (Citrus media Var. *Linn. Common Lemon*) und den amerikanischen Citronenbaum (Citrus americana. *The Lime-tree*) zu blossen Abänderungen dieser Art; indessen findet man doch in den Blumen dieser beyden insgemein zwölf oder mehrere Staubfäden, die in drey oder vier Bündel vereiniget sind. Die durch das Aussäen der Saamen von den erwähnten drey Sorten gezogne Abänderungen sind anjezt unzählbar. Es sind dieses alles vortrefliche Früchte, die dem Magen

*) Die Limonien lassen sich blos durch Ableger, Pfropfen und Inoculiren, keinesweges aber durch den Saamen fortpflanzen und sie scheinen daher keine besondere Art, sondern blos eine Varietät zu seyn. A. d. Ueb.

gen sehr angenehm, und in Fiebern gegen die Trockenheit des Mundes und zur Löschung des Dursts sehr dienlich sind. *) — Von dem Florentiner Citronen, einer scharf zugespitzten, an den Enden gebognen, und mit einer warzigten Rinde überzognen Frucht, sagt Miller, daß sie einen so herrlichen Geruch und köstlichen Geschmack haben, daß jede einzelne Frucht zu Florenz gemeiniglich mit zwey Schillingen bezahlt wird.

15) CITRVS Aurantium. *The Orange. Linn.* Sp. pl. 1100. — Malus aurantia maior. *Bauh.* Pin. 436. — Fr. Orange. — Pommeranzenbaum. Orangebaum.

Der Pommeranzenbaum kömmt ursprünglich aus Ostindien. Die vorzüglichsten charakteristischen Verschiedenheiten zwischen diesem und dem Citronenbaum bestehen darinnen, erstlich daß der Stiel des Pommeranzenblattes an seiner Grundfläche geflü-

gelt

*) Die äussere gelbe Schaale der Citronen ist sehr aromatisch und dienet zur Würzung vielerley Speisen; aus derselben wird in Italien so wie auch aus den Pommeranzenschaalen durch das Auspreßen ein wesentliches Oel, nehmlich das Citronen- oder Cedröl bereitet. — Aus dem Citronensaft und den mit Zucker abgeriebnen gelben Schaalen macht man die Limonade; auch werden sie zum Punsch hinzugesetzt, oder man macht die Punschessenz oder Shrup daraus. — Die ganzen Citronen werden in Zucker eingemacht; ausserdem bereitet man Citronencompote, Citronengelee, Citronenmuß Citronensyrup und Zucker, Citronenspäne und viele andere Dinge daraus. — Die Citronenkerne werden als ein wurmabtreibendes Mittel den Kindern empfohlen. A. d. Ueb.

gelt ist oder einen herförmigen Anhang hat, da man hingegen an dem Citronenblatte keinen dergleichen Anhang bemerkt, sondern es ist solches durchgehends von einerley Breite; und zweytens daß die Orangenblüthe viel mehr Staubfäden hat, als wie die Citronenblüthe. — Diese Bäume bleiben beständig grün und sie tragen in ihrem Vaterlande Blüthen und Früchte das ganze Jahr hindurch. Es giebt viele von der Cultur herrührende Abarten des Pommeranzenbaums; da aber solche bey uns in England nicht ohne grosse Unkosten zur Vollkommenheit gebracht werden können, so will ich hier weiter nichts davon, als nur noch dieses einzige erwähnen, daß die kleinen sogenannten curassavischen Pommeranzen, die getrockneten jungen Früchte der sevillischen Pommeranzen sind. *)

16) CITRVS Decumanus. *Shaddock Orange. Linn.* Syst. Nat. 508. — Malus aurantia fructu rotundo maximo pallescente, caput humanum excedente. *Sloane's* Jam. 212. Hist. I. p. 41. — Fr. Oranger Pompoleum à grand fruit. — Pumpelmußbaum. Adamsapfel. Paradiesapfel.

Linné

*) Die unreifen ganzen Pommeranzen werden mit Zucker eingemacht, so wie die Schaalen der reifen, und als ein magenstärkendes und blähungstreibendes Mittel gebraucht. — Man bedient sich dieser Früchte zu der Bereitung der Orangeade, wie der Citronen zur Limonade, zum Bischof, zum Cardinal, zu Saucen an Speisen und zu Fleischbrühen. Ausserdem macht man sie ein, bereitet Compoten, Marmeladen, Branntwein, Pomeranzenwein, Gebacknes u. s. w. daraus. Die Pomeranzenblüthen geben ein wohlriechendes destillirtes Wasser; man macht solche ein und sammlet den in denselben befindlichen Saft. A. d. Ueb.

Die frisch abgebrochne Frucht dieser Art ist nicht eßbar, sondern sie muß, so wie die Mispeln, vorher eine Zeitlang liegen bleiben; sodann aber hat sie einen guten Geschmack. *)

20) FICVS Carica. *Common Fig.* *Linn.* Spec. pl. 1513. — Ficus communis. *Bauh.* Pin. 457. — Fr. Figuier commun. — Gemeiner Feigenbaum.

Das Vaterland des Feigenbaums ist Asien; es wird jedoch derselbe anjezt fast in ganz Europa gebauet und er ist daher so bekannt, daß er hier keiner Beschreibung bedarf. Die Befruchtung der Feige gehet auf eine ganz besondere Art vor sich, welche vorzüglich angezeigt zu werden verdient; denn hier sind die Befruchtungstheile in der Beere enthalten, welche so wohl zu einem Saamengehäuse (Pericarpium) als auch zu einem bedeckten Blumenboden (Receptaculum) wird. Die Frucht des wilden Feigenbaums, welche *Caprificus* (auch *Erinus* und *Ornos*) genennt wird, enthält männliche und weibliche Blühten auf verschiednen Stielen. Die männlichen Blumen, deren Anzahl nur sehr geringe ist, sitzen auf dem obern Theil der Frucht, und es hat jede derselben einen dreyspaltigen Kelch, welcher drey borstenförmige Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen sind sehr zahlreich; sie stehen auf besondern Stielen unterhalb den männlichen Blühten



*) Die Frucht gleichet der Gestalt und Größe nach einer mittelmäßigen Pflaume; sie ist von aussen schwarz und hat ein süsses Fleisch, worinnen drey bis vier dicke steinharte Saamen stecken. Man ißt sie zum Nachtisch. — Die Amerikaner machen aus der besagten Frucht ein Bier, einen Cyder, und einen Branntwein. A. d. Ueb.

[illegible], unter denen die gemeine bittere Pommeranze (Aurantium vulgare *Ferrar.*) die brauchbarste ist; oder solche, welches ein scheckigtes Laub haben; unter den leztern ist die versilberte Zwergorange (Pomin di Dama) die nüzlichste, aber auch die weichlichste.

2) Die Appelsinen (Aurantium Olyssiponense et sinense *Ferrar.*). Die merkwürdigste Sorte hiervon ist die Appelsine mit rothem Safte (Aurantium ex insulis Philippinis purpurei coloris medulla *Ferrar.*) welche einen dunkelpurpurrothen Saft und einen sehr guten süssen Geschmack hat.

3) Pompelmuß (*Citrus Decumanus Linn.*) Der gröste ostindische Pompelmusbaum (Limio decumanus, *Pompelmoes*, *Rumph.*) trägt Blätter, welche einen Fuß lang sind.

Die Limon'en werden eingetheilet in

1) Citronaten. Von dem grossen genuesischen Citronat (Malum citreum vulgare *Ferrar.*) wird in Italien eigentlich der so genannte grüne Citronat oder die Succade gemacht. Die schmackhaftesten Früchte trägt der kleine Citronat (Malum citreum vulgare paruum *Ferrar.*)

2) Peretten oder Spataforen (Limon Peretta). Die zum Essen vorzüglichste Sorte ist die Perette mit gefüllter Blume; andere wohlschmeckende Arten sind die kleine Perette (Limon pyri effigie, vulgo *Peretta minor Ferrar.*) und die süsse Perette.

3) Bergamotten (Limon Bergamotta); aus den Schaalen dieser Art wird in Italien das Bergamottenöl gepreßt. Werden die jungen Früchte, wenn sie die Grösse eine Bohne haben, abgenommen und getrocknet, so machen sie, wenn man nur ein wenig

nig davon abſchabet und in den Mund nimmt, einen ſehr angenehmen Geruch und Geſchmack.

4) **Lumien** (Limea). Von dieſen iſt der **Adamsapfel** (Pomum Adami *Ferr.*) zum Einmachen mit Zucker gut; auch kann der Saft davon an das Eſſen gebraucht werden. Die ſpaniſche **Lumie** (Lumia Hieroſolymitana ſeu hiſpanica *Ferr.*) hat etwas ähnliches von den Adamsäpfeln.

5) **Limen** (Lima); von dieſen hat die ſüſſe **Tetine** (Lima dulcis *Ferr.*), deren Frucht klein, rund, blaßgelb, oben plattgedrückt und mit einer hervorſtehenden Warze beſetzt iſt, einen ſüſſen Geſchmack; ſie wird roh oder in Scheiben geſchnitten mit Zucker gegeſſen.

6) **Ponzinen** (Ponzinum); dieſe dienen nur zum Einmachen.

7) **Citronen** (Limon *Ferrar.*) ſind in der Geſtalt der Früchte ſehr vielen Verſchiedenheiten unterworfen. Man theilet ſie in ſaure und ſüſſe ein.

8) **Limönchen** (Limon puſillus). Unter dieſen verdienet das ſtachlichte **Limönchen** (Limon puſillus ſpinifer *Ferrar.* Limoncello di Napoli) des Geſchmacks und ſeines vielen Safts wegen des Vorzug. Es ſoll die Eßluſt erwecken. Man ſcheidet es in dünne Scheiben und beſtreuet es ſtark mit Zucker.

9) Die **Bizarrie** (Aurantium callosum *Ferrar.*) iſt eine Mißgeburt, und der ganze Baum iſt halb Citronat, halb Orange. Dieſes gilt auch von den Früchten; es entſtehen daher, da dieſe beyden Früchte an Geſtalt, Größe und Farbe einander ungleich ſind, Früchte von ganz beſonderm Anſehen, welche jedoch wenig Saft und gar keine Kerne haben.

17) CRATAEVA Marmelos. *Bengal Quinces. Linn.* Spec. pl. 637. — Cydonia exotica. *Bauh.* Pin. 435. Bilacus *Rumph.* Coualam *Rheed.* — Fr. Melon poire à trois feuilles. Schleimapfelbaum. Stachlichte Todtenbeine.

Es iſt dieſes ein groſſer Baum, welcher in verſchiednen Theilen von Indien wächſet. Er theilet ſich in viele Aeſte, welche mit langen, ſcharfen, paarweiſe geordneten Stacheln bewafnet und mit dreyblättrigten (trifoliata) länglichten Blättern beſezt ſind, die ſich in eine ſcharfe Spitze endigen. Die Blumen kommen aus den Seiten der Aeſte in kleinen Haufen, davon ſechs bis ſieben beyeinander auf einem gemeinſchaftlichen Stiele ſtehen, hervor. Jede Blume beſtehet aus fünf ſpitzigen, zurückgebognen Blumenblättern, die äuſſerlich grün, innwendig aber weiß ausſehen und viele Staubfäden nebſt einer langen eingebognen Fruchtröhre umgeben. Die Staubfäden ſind länger als wie die Blumenblätter. Der Fruchknoten iſt oval und er ſchwillt in eine rundlichte Frucht auf, die viele nierenförmige Saamen in ſich enthält.

Die Frucht wird ohngefähr ſo groß als wie eine Pommeranze. Sie iſt mit einer harten, mit einer Art von Knochen oder Gräten erfüllten, Schaale überzogen, in welcher ein gelbes zähes Mark von einem ſehr angenehmen Geſchmack enthalten iſt. Dieſes Mark wird herausgenommen, und mit Zucker und Pommeranzenſaft vermiſcht auf die Tafeln der vornehmen Indianer geſezt, die es als eine groſſe Delikateſſe eſſen und auch für ein allgemeines Mittel gegen die Ruhr halten. *)

18) DIO-

*) Dieſe Früchte werden theils unreif mit Zucker und Wein, oder eingemacht; theils reif, entweder roh, oder

18) DIOSPYROS Lotus. *Indian Date Plum. Linn.* Sp. pl. 1510. — Confi seu Kaki *Kaempf.* Lotus africana latifolia. *Bauh.* Pin. 447. Fr. Plaqueminier. Faux Lotier d'Athene. — Indianiſche Dattelpflaumen. Afrikaniſcher oder Gemeiner unächter Lotusbaum. Pſeudolotus.

Dieſer Baum wächſet in Italien und einigen andern Gegenden des ſüdlichen Europa; allein man glaubt, daß er urſprünglich aus Afrika herſtamme, und in die beſagten Gegenden gebracht worden ſey. Er erreicht eine anſehnliche Höhe, und theilet ſich gegen die Spitze zu in viele Aeſte, welche mit ovalen, ſcharf zugeſpitzten Blättern beſezt ſind, deren Oberfläche ſehr ſchön gezeichnet iſt. Einige Bäume tragen lauter Zwitterblumen, auf andern hingegen ſind blos männliche Blumen befindlich. Die Zwitterblumen haben einen Kelch, welcher nicht abfällt; es theilet ſich derſelbe in vier Theile und enthält ein präſentirtellerförmiges Blumenblatt, nebſt acht an den Kelch angewachſenen Staubfäden und in der Mitte einen rundlichten Fruchtknoten, auf dem eine lange Fruchtröhre ruhet, welche mit einer ſtumpfen zweyſpaltigen Narbe beſezt iſt. Die Blumen brechen auf den Aeſten in einer zerſtreuten Ordnung hervor; nach denſelben kommen groſſe kugelförmige (an Gröſſe und Farbe mit unſern Schlehen übereinkommende), mit acht Zellen verſehene Beeren zum Vorſchein, deren jede einen langen,

gen,

über gebraten gegeſſen. Man muß ſie nicht am Baume allzu reif werden laſſen, weil ſie, wie Rumph verſichert, ſodann verderben und zum Eßen untauglich werden; werden ſodann ſie aber zeitiger abgenommen, ſo halten ſie ſich wohl einen Monat und werden ſodann gänzlich reif. A. d. Ueb.

gen, harten, zuſammengedrückten Saamen enthält. Die männlichen Blüthen ſind eben ſo wie die Zwitterblumen geſtaltet, auſſer daß der Fruchtknoten bey denſelben fehlt. — Es giebt eine Abänderung von dieſem Baume, welcher ſchmale Blätter (Lotus africana anguſtifolia ſive femina. *C. B.* Pin. 447.) trägt.

Dieſe Beeren ſind für den Gaumen eine ſehr angenehme Speiſe. *) Einige glauben, daß dieſes die nehmliche Art Früchte ſeyn ſollen, welche die Gefährten des Ulyſſes verführten und von denen ſie ſo berauſcht wurden, daß ſie kaum von den Bäumen herab wieder auf die Schiffe gebracht werden konnten.

19) DIOSPYROS virginiana. *Piſhamin Plum. Linn.* Sp. pl. 1510. — Loti Africanae ſimilis indica. *Bauh.* Pin. 448. — Fr. Guyacana. Guajacana. — Virginiſche Dattelpflaumen. Perſimonpflaumen. Pitchoumonpflaumen. Piſhamin.

Der Trivialnahme dieſer Pflanze zeigt an, daß ſie urſprünglich aus Virginien komme (ſie kömmt auch in England in freyer Luft fort). Es iſt dieſes ein kleinerer Baum als wie der vorige; er überſteigt ſelten die Höhe von vierzehn Fuß, da hingegen die indianiſche Dattelpflaume (*Dioſpyros Lotus Linn.*) oft vierzig Fuß hoch wächſet. Die Art, von der wir hier reden, theilet ſich nahe an der Erde in unregelmäßige Zweige, welche mit langen ſchmalen Blättern, die auf beyden Seiten einerley Farbe zeigen, verſehen ſind. —

Die

*) Aus dem ausgepreßten Saft dieſer Früchte kann ein Syrup oder eine Art von Wein bereitet werden. A. d. Ueb.

Die frisch abgebrochne Frucht dieser Art ist nicht eßbar, sondern sie muß, so wie die Mispeln, vorher eine Zeitlang liegen bleiben; sodann aber hat sie einen guten Geschmack. *)

20) FICVS Carica. *Common Fig. Linn.* Spec. pl. 1513. — Ficus communis. *Bauh.* Pin. 457. — Fr. Figuier commun. — Gemeiner Feigenbaum.

Das Vaterland des Feigenbaums ist Asien; es wird jedoch derselbe anjezt fast in ganz Europa gebauet und er ist daher so bekannt, daß er hier keiner Beschreibung bedarf. Die Befruchtung der Feige gehet auf eine ganz besondere Art vor sich, welche vorzüglich angezeigt zu werden verdient; denn hier sind die Befruchtungstheile in der Beere enthalten, welche so wohl zu einem Saamengehäuse (Pericarpium) als auch zu einem bedeckten Blumenboden (Receptaculum) wird. Die Frucht des wilden Feigenbaums, welche *Caprificus* (auch *Erinus* und *Ornos*) genennt wird, enthält männliche und weibliche Blühten auf verschiednen Stielen. Die männlichen Blumen, deren Anzahl nur sehr geringe ist, sitzen auf dem obern Theil der Frucht, und es hat jede derselben einen dreyspaltigen Kelch, welcher drey borstenförmige Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen sind sehr zahlreich; sie stehen auf besondern Stielen unterhalb den männlichen Blühten



*) Die Frucht gleichet der Gestalt und Größe nach einer mittelmäßigen Pflaume; sie ist von aussen schwarz und hat ein süsses Fleisch, worinnen drey bis vier dicke steinharte Saamen stecken. Man ißt sie zum Nachtisch. — Die Amerikaner machen aus der besagten Frucht ein Bier, einen Cyder, und einen Branntwein. A. d. Ues.

und jede derſelben hat einen vierſpaltigen Kelch, worinnen man eine Fruchtröhre wahrnimmt. Dieſe wilden Früchte ſind nicht eßbar, denn ſie werden nie völlig reif, ſondern ſie ſollen zum Reifwerden oder vielmehr zur Befruchtung und Verhinderung des Abfallens der Gartenfeigen unumgänglich nothwendig ſeyn. *) Die Naturforſcher erzälen die Art und Weiſe wie dieſe Befruchtung, welche die Caprification (die dem Ariſtoteles ſchon bekannt war) genennt wird, vor ſich gehet, folgendergeſtalt:

Auf den griechiſchen Inſeln, wo die Feigen ſehr häufig gezogen werden, wachſen viele wilde Feigenbäume, in deren Früchten eine Art von Gallinſekten (*Cynips Pſenes Linn.*) ſich aufhält. Dieſe kleinen Thiere freſſen in ihrem Larvenzuſtande von den Kernen der Feigenſaamen und nähren ſich innerhalb der Frucht, bis ſie ſich in Fliegen verwandeln; ſie durchbohren hierauf die Häute der Feigen, bekommen heraus, begatten ſich, fliegen auf andere Feigenbäume die zu dieſer Zeit in der Blühte ſtehen, ſtechen die Frucht an, gehen durch die gemachten Oefnungen hinein, laufen in der innern Seite unter den Blühten herum und legen daſelbſt ihre Eyer. Nun ſezt man voraus, daß dieſe

*) Der wilde Feigenbaum trägt jährlich dreymal Früchte: die erſtern trägt er vom Auguſt bis in November; dieſe heiſſen auf den gedachten Inſeln *Fornites*. Die andern kommen zu Ende des Septembers zum Vorſchein und dauren bis in den folgenden May; ſie werden *Cratitires* genennt. Die dritten endlich, welche *Ormi* heiſſen, kommen im May hervor und ſind gröſſer als die vorigen. In allen dieſen Arten findet ſich das von unſerm Verfaſſer unten erwähnte Gallinſekt, allein das aus der dritten Art von Feigen wird blos zur Caprification gebraucht. A. d. Ueb.

dieſe Inſekten an ihrem Körper den befruchtenden Staub der männlichen Blumen von den wilden Feigen mit ſich bringen und denſelben, nachdem ſie in dieſe Frucht hineingekommen ſind, auf die Fruchtknoten der weiblichen Blumen der Gartenfeigen ausſtreuen und die Saamen befruchten, wodurch denn die Früchte erhalten werden, welche nunmehr beſſer und geſchwinder reifen. Da die erwähnten Wirkungen durch die beſagten Thierchen und die Verſchiedenheit der Bäume erfolgt zu ſeyn ſchienen, ſo dachten die Landwirthe auf eine Methode, wie ſie dieſe Inſekten zu ihrem Endzweck benutzen könnten und es iſt alſo die Caprification ein Hauptartikel bey der Cultur der Feigen geworden. Damit nun dieſelben ſich der Erndte ihrer Früchte verſichern können, ſo ſammlen ſie dieſe Thierchen und ſetzen ſie auf die Aeſte ihrer Feigenbäume; oder ſie ſchneiden die Feigen von den wilden Feigenbäumen ab und hängen ſolche um die gepflanzten Bäume herum auf, in deren Früchte die erwähnten Inſekten bald hineinkriechen und, wie oben bereits bemerkt worden iſt, den Saamenſtaub mit ſich auf die weiblichen Blühten innerhalb dieſer Früchte bringen, wodurch dieſelben befruchtet werden. *)

Die Abarten der Feigen ſind ſehr zahlreich; indeſſen giebt es doch verſchiedene darunter, die keiner



*) Es iſt noch nicht erwieſen, daß die Ovaria der wilden Feigenbäume blos lauter männliche Blumen und die Gartenfeigen lauter weibliche enthalten. Tournefort und Duhamel vergleichen die caprificirten Feigen mit andern von Gallinſekten angeſtochenen Früchten oder andern Theilen der Pflanzen, und es vermuthen dieſe Naturforſcher, daß durch den Stich dieſer Inſekten mehrere Säfte in das Fleiſch der Frucht dringen und ſelbige dadurch vergröſſern. A. d. Ueb.

Cultur werth ſind. Diejenigen, welche bey uns in England der mehreſte Aufmerkſamkeit verdienen, ſind folgende:

1. Die braune Iſchiafeige. (*The brown Iſchia.*)
2. Die ſchwarze Genueſer Feige. (*The black Genoa.*)
3. Die kleine weiſſe Feige. (*The Small White.*)
4. Die groſſe weiſſe Genueſer Feige. (*The large White Genoa.*)
5. Die ſchwarze Iſchiafeige. (*The black Iſchia.*)
6. Die Maltheſer Feige. (*The Malta.*)
7. Die braune Neapolitaniſche Feige. (*The brown Naples or Murrey.*)
8. Die grüne Iſchiafeige. (*The green Iſchia.*)
9. Die Braunſchweiger Feige. (*The Brunſwick.*)
10. Die lange braune Neapolitaniſche Feige. (*The long brown Naples.*)

1. Die braune Iſchiafeige. (*The brown Iſchia*) iſt eine ſehr groſſe Feige, von kugelförmiger Geſtalt; ſie hat ein groſſes Auge und iſt nahe an dem Stiele eingedrückt. Aeuſſerlich hat ſie eine kaſtanienbraune, innerlich aber eine purpurrothe Farbe, und enthält groſſe Körner und ein ſüſſes Mark von vortreflichem Geſchmack. Dieſe Art reifet zeitig im Auguſt und platzet leicht auf.

2. Die ſchwarze Genueſerfeige. (*The black Genoa.*) iſt eine länglichte Feige, deren oberer Theil aufgeſchwollen und ſtumpf iſt, die aber gegen den Stiel zu ſehr dünne wird. Sie ſiehet von auſſen ſchwarz purpurfarben aus und iſt mit einem purpurfarbenen Staub bedeckt; innerlich aber zeigt ſie eine glän-

glänzend rothe Farbe und ihr Mark hat einen herrlichen Geſchmack. Sie wird zeitig im Auguſt reif.

3. Die kleine weiſſe oder weiſſe runde Feige. (*The ſmall White*) hat eine rundlichte Geſtalt und einen ſehr kurzen Stiel, und ſie iſt an ihrem obern Theile platt gedrückt. Sie wird von einer dünnen Haut bedeckt, welche, wenn die Frucht reif iſt, eine gelbe Farbe annimmt. Innerlich ſiehet ſie weiß aus und ſie enthält ein ſehr ſüſſes Fleiſch. Sie kömmt im Auguſt zur Reife.

4. Die groſſe weiſſe Genueſer Feige. (*The large white Genoa*) iſt eine rundlichte, gegen den Stiel zu ein wenig verlängerte Feige. Sie ſiehet, wenn ſie völlig reif geworden iſt, von auſſen gelb, innerlich aber roth aus. Sie reifet zugleich mit der vorhergehenden Art.

5. Die ſchwarze Iſchiafeige. (*The black Iſchia*) iſt eine Feige von mittlerer Gröſſe, ziemlich kurz und an der Krone etwas plattgedrückt. Aeuſſerlich ſiehet ſie ſchwarz und innwendig hochroth aus, und das Mark derſelben iſt von einem ſehr guten Geſchmack. Sie erlangt im Auguſt ihre Reife.

6. Die Malthеſer Feige. (*The Malta*) iſt eine kleine braune, an der Krone ſehr platte und am Stiele tief eingedrückte Feige. Ihre Farbe iſt äuſſerlich und innerlich bräunlicht, und ihr Fleiſch ſüß und ſchmackhaft. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

7. Die braune Neapolitaniſche Feige. (*The brown Naples*) iſt eine ſehr groſſe runde Feige, welche äuſſerlich eine hellbraune Farbe mit einigen wenigen ſchmutzig weiſſen Strichen zeiget. Inwendig hat ſie beynahe eben dieſelbe Farbe; ihre Saamen ſind groß und ihr Fleiſch iſt ſchmackhaft. Sie wird gegen das Ende des Auguſts reif.

8. Die grüne Jschiafeige. (*The green Ischia*) ist eine länglichte Feige, die jedoch an ihrer Krone zugerundet ist. Ihre Aussenseite ist grün; es spielet dieselbe aber bey völliger Reife ins Bräunlichte. Das Fleisch dieser Sorte ist purpurfärbig und von gutem Geschmack. Sie reifet zugleich mit der vorhergehenden Art.

9. Die Braunschweiger Feige. (*The Brunswick*) ist eine grosse birnförmige Feige, welche äusserlich braun, innerlich aber heller braun aussiehet. Ihr Fleisch ist grob und hat keinen besonders guten Geschmack. Sie erlangt zu Anfang des Septembers ihre Reife.

10. Die lange braune Neapolitanische Feige. (*The long brown Naples*) hat einen langen Stiel und sie ist an der Krone ein wenig platt gedrückt. Wenn sie reif ist, so hat ihre Haut ein dunkelbraune Farbe; ihre Saamen sind groß, ihr Fleisch röthlicht und es hat einem guten Geschmack. Diese Art wird im September reif. —

Auf den Inseln im Archipelagus, wo die Caprification allgemein betrieben wird, werden die Feigen in Oefen getrocknet, um die darinnen befindlichen Insekten und ihre Eyer zu tödten. *) Obgleich aber dieses

*) Durch die Caprification werden die Feigen zwar gröſſer und sie haben auch wenn sie frisch sind einen ziemlich guten Geschmack, er wird aber derselbe durch das Trocknen im Backofen sehr verringert. Die caprificirten Feigen sind überhaupt nie so gut, als wie diejenigen welche in den südlichen Ländern von Europa ohne Caprification erzeuget werden, welche auch hier gar nicht nöthig ist, indem der gemeinschaftliche Kelch zugleich männliche und weibliche Blumen einschliesst. — Nach den Beobachtungen des Herrn Godehen giebt es auf der Insel Mal-

dieſes dem guten Geſchmack der Frucht ſchädlich werden kann, ſo macht ſie doch bey den daſigen Landleuten und Mönchen, nebſt dem Genuße des Gerſtenbrods, die vorzüglichſte Nahrung aus. Was die Arzneykräfte der Feigen betrift, ſo ſollen ſie, wenn ſie friſch vom Baume abgebrochen gegeſſen werden, das Blut entzünden; getrocknet aber beſitzen ſie erweichende Eigenſchaften, und ſie leiſten bey Bruſtkrankheiten und Catarrhen, welche die Lungen befallen, gute Dienſte.



ha zahme Feigenbäume, welche in einem Jahre, ſo wie die unſrigen, zweymal Früchte tragen, von welchen die erſtern ohne Caprification reifen, die andern aber derſelben nicht entbehren können; andere wilde Feigenbäume aber erfordern die Caprification nothwendig: überhaupt ſoll die Caprification die Bäume ſchwächen, ſo daß ſolche im folgenden Jahre weniger Früchte tragen. — Der Feigenbaum enthält in allen ſeinen Theilen, und auch die unreifen Früchte deſſelben (welche *Groſſi* genennt werden), einen milchigten Saft, der ſcharf und bitter iſt und Erbrechen und Purgieren hervorbringt. Aeuſſerlich auf die Haut gebracht reiniget er dieſelbe, nimmt die Flecken weg und dient zu einem Schminkmittel. — Aus den abgefallenen Feigen kann ein guter Eſſig bereitet werden und aus den beſten Feigen macht man in Indien mit Mandeln und Gewürze den ſo genannten Feigenkäſe, der als ein magenſtärkendes Mittel empfohlen wird. — Die getrockneten Feigen werden entweder in Körben von Binſen mit untergelegten Lorbeer- oder Roßmarinblättern oder in Fäſſern verſendet. Die erſtern welche wir aus Italien, Spanien und Frankreich erhalten, werden Korbfeigen, Roßmarinfeigen oder Laubfeigen; die leztern aber, welche aus Spanien und Cypern kommen Faßfeigen oder trockne cypriſche Feigen genennet. A. d. Ueb.

21) FICVS Sycomorus. *Pharaoh's Fig. Sycomore. Linn.* Spec. plant. 1513, — Ficus folio mori, fructum in caudice ferens. *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Sycomore. Poiſon violent du Bengal. — Pharaoniſcher Feigenbaum. Egyptiſcher wilder Feigenbaum. Adamsfeige. Sycomorus.

Dieſer Baum iſt in Aegypten (auf den Inſeln des mittelländiſchen Meeres, in Paläſtina und der Barbarey) einheimiſch. Er wird ſehr groß, und theilet ſich in viele ausgebreitete Aeſte, welche mit Blättern die den Maulbeerblättern gleichen, häufig verſehen ſind. Die Früchte kommen nicht an den kleinen Sprößlingen, ſondern aus dem Stamm und den dicken Aeſten (in dichten Büſchen) hervor; ſie ſehen wie die gemeinen Feigen aus, haben aber ein weit geringern Geſchmack und werden wenig geachtet. *)

Das Holz dieſes Baums iſt zwar nur von einer ſchwammichten Beſchaffenheit; es machten jedoch die alten

*) Nach Haſſelquiſts Nachricht giebt es eine beſondere Art von dieſem Sycomorus, deſſen Früchte vor dem Ende des Aprils reifen, und daher von den Aegyptern frühe Maulbeerfeigen genennt werden. Sie ſind ſüß, gewürzhaft und von einem angenehmen Geſchmack. — Forskål fand den pharaoniſchen Feigenbaum in Aegypten an den Ufern des Nils und an den Wegen; er ſoll daſelbſt, wie ihm die Einwohner verſicherten, öfters und bis ſiebenmal Früchte tragen, von denen jedoch nur diejenigen, welche im Junius reif werden, eßbar ſind, die übrigen dienen einer Art von Galleninſekt (*Cynips Sycomori Linn.*) zum Aufenthalt, und durch daſſelbe ſoll die Befruchtung dieſer Feigenbäume, ſo wie beym gemeinen Feigenbaum, zu Stande gebracht werden. A. d. Urh.

alten Aegyptier die Särge für ihre Mumien daraus, von denen man anjezt noch einige in den unterirdischen Begräbniſſen findet, worinnen ſie aufrecht ſtehen, und vor mehr als dreytauſend Jahren beerdiget worden ſind.

22) GARCINIA Mangoſtana. *The Mangosteen. Linn.* Spec. pl. 635. — Lauri folio iuanenſis. *Bauh.* Pin. 461. — Fr. Mangoſte de Garcinie. — Gemeiner Mangoſtanbaum. Einblumigter Mangoſtanbaum.

Der gemeine Mangoſtanbaum wächſet auf der Inſel Java, ſo wie auch auf den Molukkiſchen Inſeln, (und auf den Inſeln in Neuſpanien beſonders um Tolu herum). Er entſpringt mit einem geraden, pyramidenförmigen, achtzehn bis zwanzig Fuß hohen Stamm, deſſen Aeſte nach allen Seiten gleich von der Erde an hervorkommen, gleichförmig ihrer Länge nach bis zu der Spitze kleiner werden, und alſo dem Baum die Geſtalt eines vollkommnen Kegels geben. Die Blätter ſind lang, an beyden Enden ſpitzig, glatt, auf der obern Seite glänzend grün und auf der untern olivenfärbig. Die Blume iſt aus vier, faſt runden, roſenförmig ausgebreiteten Blumenblättern zuſammengeſetzet. Der Kelch beſtehet nur aus einem Stück, und es theilet ſich derſelbe beym Ausbreiten in vier Lappen. In der Mitte erblickt man eine ſehr kurze Fruchtröhre, auf der ſich eine achtſpaltige Narbe findet und die von ſechzehn aufrecht ſtehenden, mit kugelförmigen Staubbeuteln verſehenen Staubfäden umgeben wird. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Geſtalt; er wird zu einer Beere von der Gröſſe einer Pommeranze, welche mit einer dicken Rinde, die äuſſerlich purpurbraun mit Gräulichtgrün vermiſcht, innerlich aber

aber roſenfärbig ausſiehet, überzogen iſt und acht haarigte, fleiſchigte, eckigte Saamen (welche in einem weiſſen ſehr ſaftigen Fleiſch liegen) in ſich ſchließt.

Zu Folge der übereinſtimmenden Zeugniſſe aller Reiſenden iſt dieſes eine der ſchmackhafteſten und geſundeſten bis jezt bekannten Früchte, indem ſie eine ſehr glückliche Miſchung von Säure und Süßigkeit beſitzt. Rumph ſagt, daß ihr Fleiſch ſaftig, weiß, faſt durchſichtig und von einem ſo delikaten Geſchmack ſey, als wie die vortreflichſten Weintrauben.*) Ihr Geſchmack und Geruch ſind ſo angenehm, daß es faſt unmöglich iſt, ſich ſatt daran zu eſſen. Finden kranke Perſonen an keiner andern Speiſe Geſchmack, ſo genieſſen ſie doch von dieſer Frucht mit groſſem Vergnügen; ſo bald aber als ſich dieſelben etwas davon zu eſſen weigern, ſo darf man ihre Wiedergeneſung nicht erwarten. Auch iſt es merkwürdig, ſezt der erwähnte Schriftſteller noch hinzu, daß man dieſe Frucht in faſt jeder Krankheit ſicher eſſen kann. Die Rinde derſelben wird in der Ruhr und beym Stuhlzwang mit gutem Erfolg gebraucht, und der Aufguß davon für ein gutes Gurgelwaſſer, bey Schwämmchen oder Geſchwüren im Halſe, gehalten. Die chineſiſchen Färber bedienen ſich der erwähnten Rinde zu dem Grunde einer ſchwarzen Farbe, damit ſolche deſto dauerhafter bleibe.

23) MO-

*) Die Früchte der celebiſchen oder dreyblumigten Garcinie oder des Kirasbaums (*Garcinia celebica Linn.* Sp. pl. p. 635.), welche in Oſtindien, vorzüglich aber auf der Inſel Celebes wächſet, gleichen denen vom gemeinen Mangoſtanbaum und es werden ſolche auch auf gleiche Weiſe benutzet. — Das Holz wird in der Erde ſehr bald zu Stein und ſolches Holz nennen die Einwohner dieſer Inſel Kiras. A. d. Ueb.

23) MORVS nigra: *Black-fruited Mulberry. Linn.* Sp. pl. 1398. — Morus fructu nigro. *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Meurier ou Murier commun. — Schwarzer oder gemeiner Maulbeerbaum.

Der ſchwarze Maulbeerbaum wächſet an den Küſten von Italien (und in Perſien) wild. Es iſt derſelbe bekannt genug, da er in unſern Gärten in England häufig angetroffen wird, und in Anſehung des vortreflichen Geſchmacks ſeiner Früchte nichts weiter erinnert werden darf. In den Apotheken wird aus denſelben ein Syrup bereitet, welcher kühlende und zuſammenziehende Kräfte beſitzt und bey den Schwämmchen zu Gurgelwaſſern oft gebraucht wird. *)

24) MORVS rubra. *Red-fruited Mulberry. Linn.* Spec plant. 1399. — Fr. Murier rouge, ou de Virginie. — Rother virginiſcher Maulbeerbaum.

Dieſer Baum iſt in Virginien einheimiſch. Er unterſcheidet ſich von dem gemeinen ſchwarzen Maulbeerbaum dadurch, daß ſeine Blätter länger und raucher und die Kätzchen walzenförmig ſind. Wenn die Blätter anfangen ſich auszubreiten, ſo ſind ſie an ihrer untern Seite ſehr haarigt, bisweilen fingerförmig geſtaltet, öfters aber mit drey Lappen verſehen und ein wenig haarigt. Die Kätzchen haben ohngefähr die Länge derer vom Birkenbaum. **)

25) MO-

*) Die Blätter des ſchwarzen Maulbeerbaumes haben einen ſüßlichten und ſchleimichten Geſchmack. — Der Saft der Früchte kann zum Färben der Weine angewendet werden. A. d. Ueb.

**) Die Früchte ſind länger als wie die gewöhnlichen Maul-

25) MORVS alba. *White fruited Mulberry.* *Linn.* Spec. plant. 1398. — Morus fructu albo. *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Murier blanc commun. — Weiſſer Maulbeerbaum.

Der weiſſe Maulbeerbaum unterſcheidet ſich von den übrigen Arten, nicht nur durch ſeine weiſſe Frucht, ſondern auch durch ſeine Blätter, welche eine ſchiefe herzförmige Geſtalt haben und glatt ſind. Er wächſet urſprünglich in China, wo er mehr der Blätter als der Früchte *) wegen, nehmlich zur Fütterung der Seidenwürmer, gepflanzet wird. Ob man aber gleich in China dieſes Futter den Seidenwürmern giebt, ſo haben doch Verſuche gezeiget, daß die Blätter vom ſchwarzen Maulbeerbaum zu dieſem Behuf den Vorzug verdienen, und daß die mit den letztern gefütterten Seidenwürmer allemal beſſere Seide als diejenigen ſpinnen, denen man die erſtern vorgeleget hat. Ueberdieſes freſſen die beſagten Raupen die Blätter vom ſchwarzen Maulbeerbaum weit lieber, als wie die vom weiſſen, und wenn man ſie anfangs mit weiſſen eine Zeitlang aufziehet und ihnen ſodann von den ſchwarzen Maulbeerblättern vorleget, ſo freſſen ſie von den leztern bis ſie berſten. (Einige andere Arten dieſer Gattung ſiehe unter unſern Zuſätzen.)

26) MV-

Maulbeeren, von hellrother Farbe und von einem angenehmen ſäuerlichtſüſſen Geſchmack. A. d. Ueb.

*) Die Früchte, deren Geſchmack eckelhaft ſüß iſt, werden bey uns entweder roh gegeſſen, oder man kocht den ausgepreßten Saft davon zu einem Syrup, der ſtatt des Zuckers gebraucht wird. — Die Blätter dieſer Art als Thee getrunken, ſollen bey Verhaltung des Urins und Steinbeſchwerden dienlich ſeyn. A. d. Ueb.

26) MVSA paradiſiaca. *Plantain-tree. Linn.* Sp. pl. 1477. — Ficus indica, fructu racemoſo, folio oblongo. *Bauh.* Pin. 508. — Fr. Bananier. Arbre du Paradis. Figuier d'Adam de l'Inde. — Paradiesfeigenbaum. Adamsfeige. Piſangbaum.

Dieſer Baum wächſet in vielen Theilen Indiens von freyen Stücken; *) indeſſen iſt jedoch derſelbe ſeit undenklichen Zeiten von den Indianern in allen Gegenden des feſten Landes von Südamerika (auch auf den Societätsinſeln) gepflanzt worden. Es iſt ein kräuterartiger Baum, welcher eine Höhe von funfzehn bis zwanzig Fuß erreicht. Der Stamm, welcher an der Erde ohngefähr acht Zoll dick iſt und nach der Spitze zu pyramidenförmig abnimmt, iſt in viele blättrige Zirkel oder Scheiden eingehüllet. Dieſe breiten ſich an dem Ende des Stammes aus und bilden die Stiele und Rippen der Blätter, welche an jeder Seite hervorkommen. Die Blätter ſind glatt, von eyrunder Geſtalt, der Farbe nach den Blättern von der Kohlpalme ähnlich, fünf bis ſechs Fuß lang und zween breit, und mit vielen der Queere nach laufenden hervorragenden Adern beſezt. Der blättrige Theil derſelben iſt jedoch ſo dünne, daß ein ſtarker Wind ſelbigen in Stücken zerreißt und Einſchnitte von ſonderbaren Figuren hervorbringt. Anfangs ſind die Blätter ſo wie die jungen Schößlinge vom weiblichen Farrnkraute (*Bracke*) aufgerollt; ſo wie ſie aber zunehmen, ſo kehren ſie ſich rückwärts und wachſen ſo geſchwind fort, daß eine nahe dabey ſtehende Perſon den Fortgang

*) Die Perſer nennen ihn *Palla*, die Indianer am Ganges *Quelly* oder *Kelly*, die Malabaren *Palan* oder *Bala*, und die Araber *Mauz* oder *Mens*. A. d. Ueb.

gang ihres Wachsthums faſt ſehen kann. Unter den Blättern bricht eine lange Aehre von Blumen oder eine Blumenkolbe in zirkelförmigen Bündeln hervor. Die am obern Theile der Aehre befindlichen Blumen ſind lauter männliche, die untern aber Zwitterblumen. Jedes der beſagten Bündel hat ſeine eigne Scheide (Spatha) von einer länglicht eyrunden Geſtalt und einer ſchönen Purpurfarbe. Die Blumen gehören zu den lippenförmigen, wo die Blumenblätter die obere, das Nectarium *) aber die untere Lippe bildet. Jede Blume ſchließt ſechs Staubfäden ein, von denen fünfe an den Blumenblättern ſitzen, der ſechſte aber in dem Honigbehältniß ſtehet. Der Fruchtknoten liegt unter der Blume; er iſt ſehr lang, und beynahe dreyeckigt; auf demſelben ruhet eine cylindriſche Fruchtröhre, welche länger als wie die Blumenblätter, und oben mit einer rundlichten Narbe beſezt iſt.

Die Früchte dieſes Baums haben beynahe die Gröſſe und Geſtalt der gemeinen Gurken: ſie ſind in ihrer völligen Reife von einer gelben Farbe, von mehlichter Subſtanz, ein wenig klebrigt, von einem ſüßlichten Geſchmack und ſie zerflieſſen im Munde, ohne daß man ſie kauen darf. Das Gewicht der ganzen Fruchtähre beläuft ſich oft auf vierzig bis funfzig Pfund. Wenn man ſie als Confekt eſſen will, ſo werden ſie entweder roh, oder gebraten, oder geröſtet auf den Tiſch geſezt; ſollen ſie aber ſtatt des Brods dienen, ſo ſchneidet man ſie ab, ehe ſie völlig reif **) ſind, und

*) Das Nectarium oder Honigbehältniß iſt eine Drüſe oder ein Anhang an dem Blumenblatte, worinnen der Honig der Blumen enthalten iſt. A. d. Verfaſſers.

**) Wenn ſie unreif zerſchnitten und getrocknet werden, ſo haben ſie einen Feigengeſchmack und ſind ſehr nahrhaft;

und ſodann werden ſie geröſtet oder gekocht. Da dieſe Bäume hoch und ſchlank ſind, ſo hauen die Indianer ſelbige ab, um die Früchte zu bekommen; ſie leiden jedoch bey dieſem Verfahren gar keinen Schaden, denn die Stämme wachſen in einem Jahre wieder zu der beſagten Höhe empor, und es würden ſolche abſterben, wofern man ſie nicht abhauet. Die Wurzeln aber dauern fort, aus denen neue Stämme hervorkommen, welche in Jahres Friſt wieder Früchte tragen. Aus dem reifen Piſang machen die Indianer einen Liqueur, den ſie Miſlaw nennen. Um dieſen zu verfertigen, röſten ſie die Früchte in ihrer Schaale, ſtoſſen ſie ſodann gänzlich zu einem Brey, gieſſen Waſſer darauf, und ziehen den Liqueur ab, wenn man deſſelben bedarf. *) Allein dieſe Frucht hält ſich ihrer Natur nach nicht lange, ohne in Fäulniß zu gerathen. Um daher den Vortheil zu erhalten, ſelbige zu allen Zeiten zu genieſſen, ſo macht man in Indien aus dem Marke derſelben Kuchen und trocknet ſolche über einem gelinden Feuer; aus dieſen bereitet man ebenfalls Miſlaw, wenn die Kuchen mit Waſſer zu einem Brey gemacht werden, welcher ſodann zu eben dem Endzwecke, wie die friſche Frucht dienet. Die beſagten Kuchen ſind vorzüglich nützlich, um den erwähnten Saft auf Reiſen machen zu können und es führen die Indianer ſolche zu dieſem Behufe jederzeit auf Reiſen mit

nahrhaft; auch werden ſie von den Negern mit Fleiſch und Fiſchen gekocht; ferner in Scheiben geſchnitten und in der Pfanne gebraten; mit Zucker, Wein und Zimmt eingemacht ſind ſie dem Gaumen der Europäer angenehm. — Die reife Frucht wird in Torten gebacken. A. d. Ueb.

*) Das bloße Decokt dieſer Frucht wird zum gewöhnlichen Getränke getrunken. A. d. Ueb.

mit ſich. Die groſſen und breiten Blätter dieſes Baums dienen ihnen zu Tiſchtüchern und Servietten. *)

27) MVSA Sapientum. *The Banana. Small-fruited Plantain-tree. Linn.* Sp. plant. 1477. — Muſae affinis altera. *Bauh.* Pin. 580. — Fr. Figue Bannane. Bacobe. Grand Bannanier. — Bananabaum. Bananenmuſe. Brachmanenmuſe. Biſambanane. Bacove.

Beyde Indien ſind das Vaterland dieſes Baums, welcher auf den amerikaniſchen Inſeln unter dem Namen Banana häufig gepflanzt wird. Es unterſcheidet ſich derſelbe von dem vorhergehenden dadurch, daß ſein Stamm mit purpurfarbnen Streifen bezeichnet iſt; ein Umſtand, den man an dem andern gar nicht bemerkt: und daß ſeine Früchte kürzer, gerader und ſtumpfer ſind. Dieſe leztern wachſen in Bündeln, welche zehn bis vierzehn Pfund ſchwer ſind. Ihr Geruch iſt vortreflich und ihr Geſchmack ſehr angenehm, und dem Piſang weit vorzuziehen; indeſſen werden ſie doch von vielen europäiſchen Früchten hierinnen übertroffen. **).

Es

*) Auf O-Tahiti giebt es dreyzehn Spielarten von den Paradiesfeigen, welche daſelbſt Meiya genennt werden; auſſer dieſen giebt es noch eine wildwachſende Sorte, deren Frucht gröſſer als bey die übrigen iſt, und die von dieſen Inſelbewohnern Wehi oder Fehi, von den Engländern aber mit dem Namen *Horſeplantanus* (Pferdepiſangs oder wilde Piſangs) beleget werden. Siehe G. Forſters Abh. im Götting. Magazin B. I. S. 421. A. d. Ueb.

**) In Batavia werden einige Arten in einem Teige, wie Aepfelſchnitte in Butter gebacken; und andere

Es nehmen viele Schriftſteller an, daß dieſe Blätter die nehmlichen wären, aus denen ſich unſere erſten Aeltern Schürzen gemacht hätten. Sie werden zwar in der heiligen Schrift Feigenblätter genennt; allein da die hier erwähnte Art gröſſer und zu dieſen Endzweck ſchicklicher als irgend eine Art der Feigenblätter iſt, ſo iſt dieſe Meinung höchſt wahrſcheinlich; denn es ſind dieſelben vier bis fünf Fuß lang, einen breit und von einem ſehr zähen Gewebe. *)

28) MESPILVS germanica. *Tab. Medlar. Linn.* Spec. plant. 684. — Meſpilus germanica, folio laurino non ſerrato. *Bauh.* Pin. 453. — Fr. Nefflier. — Miſpelbaum. Neſpelbaum. Heſpelbaum.

Der Miſpelbaum kömmt urſprünglich aus Sicilien; es iſt jedoch derſelbe in den Gärten und Baumgärten gemein, und daher durchgängig bekannt. Linné macht den holländiſchen Miſpelbaum zu einer bloſſen Abart von dem gemeinen, obgleich ei-



werden geſotten; anſtatt des Brods können ſie nicht gegeſſen werden, weil das Fleiſch derſelben zu ſchmelzend iſt. In Weſtindien werden dieſe Früchte insgemein zum Nachtiſch aufgeſetzt, und auch Torten daraus gebacken. A. d. Ueb.

*) Auch die Früchte der Troglodytenmuſe oder Affenmuſe (*Muſa Troglodytarum Linn.*) ſind eßbar, wenn ſie vorher unter der Aſche geröſtet worden ſind. Dieſe Früchte ſind ſieben bis acht Zoll lang und drey Zoll dick, und haben ein goldgelbes Fleiſch von einem ſäuerlichen Geſchmack und unangenehmen Geruch. A. d. Ueb.

nige denſelben vor eine beſondere Art anſehen. *) Die holländiſche wird anjezt hauptſächlich der gröſſern und ſchmackhaftern Miſpeln wegen gepflanzet; es ſind jedoch die Früchte nicht eßbar, wofern man ſie nicht ſo lange liegen läßt, bis ſie teig werden. **)

29) MAMMEA americana. *The Mammee-tree. Mamin-tree. Toddy-tree. Linn.* Spec. plant. 731. — Arbor indica Mammei dicta. *Bauh. Pin.* 417. — Fr. Mammei. Mammelle. Pomme Peche. — Amerikaniſcher Mammeybaum. Brüſtenbaum.

Dieſer Baum wächſet von Natur auf Jamaika, und in vielen Theilen des ſpaniſchen Weſtindiens. ***) Er erreicht eine Höhe von beynahe ſiebzig Fuß. Sein Stamm iſt gerade, und von Knoten und Aeſten bis an die Spitze entblößt, woſelbſt er ſich in rauhe Aeſte zertheilet, die mit länglichten, ſtumpfen, glänzendgrünen,

*) Es giebt dreyerley Arten von Miſpeln: 1) Den gemeinen Miſpelbaum (*Meſpilus anlgaris Bauh. The common Medlar.* Fr. Neſſlier commun. Meslier.) 2) Miſpeln ohne Kern (*Meſpilus folio laurino ſine officulis, Duhamel.* Fr. Neſſle ſans pepin.) 3) Groſſe Miſpeln (Meſpilus domeſtica. *Lob. The great Dutch Medlar.* Fr. La groſſe Neſſle) oder den groſſen holländiſchen Miſpelbaum. Die zweyte Art hat das zärteſte Fleiſch. A. d. Ueb.

**) Man macht die Miſpeln in Frankreich in Zucker ein, und dämpfet ſie auch mit Butter, Wein und Zucker. A. d. Ueb.

***) Der aſiatiſche Mammeybaum (*Mammea aſiatica Linn.*), welchen Osbeck auf der Prinzeninſel ohnweit Java entdeckte, iſt, wie Linné vermuthet, mit dem americaniſchen einerley Baum. A. d. Ueb.

grünen, das ganze Jahr hindurch dauernden Blättern, beſezt ſind. Jede Blume beſtehet aus vier hohlen, ausgebreiteten Blumenblättern, welche viele kurze, haarförmige mit länglichten Staubbeutelen verſehene, Staubfäden und eine cylindriſche Fruchtröhre umgeben, auf deren obern Theile ſich eine erhabne Narbe befindet. Der Fruchtknoten iſt rundlicht; er wird zu einer kugelförmigen, gelblichten, rauchen Frucht, *) welche ohngefähr die Gröſſe einer Quitte hat, und drey oder vier faſt eyrunde Saamen enthält, welche beynahe ſo groß als wie die Mandelkerne ſind.

Die hier beſchriebnen Früchte haben einen ſehr angenehmen Geſchmack. **) Sie werden in Jamaika



*) Dieſe Frucht iſt mit einer doppelten Haut umgeben: die äuſſere iſt zähe, lederartig, einer Linie dick, von braungelber Farbe und mit Einſchnitten verſehen, welche kreuzweiſe in einander laufen. Die innere Haut iſt dünne, von gelblichter Farbe und hängt feſt an das Fleiſch an, von welchem man ſie ſorgfältig abſchälen muß, weil ſie in einiger Zeit nach dem Eſſen eine ſolche Bitterkeit im Munde zurückläßt, daß man ſie in etlichen Tagen nicht wieder los wird; der an der Haut anſitzende Theil des Fleiſches iſt ebenfalls ſehr bitter. Man ſchälet daher die Haut nebſt dem bittern Theile des Fleiſches ab, ſchneidet die Frucht in Stücken und ißt ſie mit Wein und Zucker. A. d. Ueb.

**) Man kochet die Früchte mit Syrup zu einer Confeſerve, welche den Geruch und Geſchmack der Frucht lange behält. — Auf der Inſel Martinique wird aus den Blumen dieſes Baums durch die Deſtillation mit Branntwein ein Liqueur bereitet, welchen man daſelbſt Eau de Créole nennt, und dem die Einwohner vor andern den Vorzug geben. — Durch Einſchnitte ziehet man, wie Ray berichtet, aus den Aeſten

häufig gepflanzet und auf den Märkten als eines der beſten Produkte dieſer Inſel verkauft.

30) MALPIGHIA glabra. *Smooth-leaved Barbadoes Cherry. Linn.* Spec. plant. 609. — Malpighia fruticoſa erecta, foliis nitidis ouatis acuminatis, floribus vmbellatis, ramulis gracilibus *Browne's* Jam. 230. — Fr. Bois de Capitaine. — Glatte Malpighiſche Pflanze. Kirſchbaum aus Barbados.

Dieſer Baum wächſſet in Jamaika, Braſilien, Surinam und Curaſſao wild; er wird aber auch anjezt auf den meiſten weſtindiſchen Inſeln, und inſonderheit auf Barbadoes, gepflanzet. Er entſpringt mit einem dünnen Stamm, welcher bis funfzehn Fuß hoch wird und mit einer hellbraunen Rinde überzogen iſt. An der Spitze theilet er ſich in viele Aeſte, deren Zweige mit eyrunden, glatten, zugeſpitzten, paarweiſe ſtehenden Blättern beſezt ſind. Die Blumen kommen in kleinen Dolden auf langen Stielen hervor; jede derſelben beſtehet aus fünf nierenförmigen roſenfärbigen Blättern, die an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget ſind, und zehn pfriemenförmige, aufrechtſtehende, und oben mit herzförmigen Staubbeutlein verſehene, Staubfäden einſchlieſſen. Der Fruchtknoten iſt klein und rundlicht; er unterſtüzt drey dünne mit ſtumpfen Narben gekrönte Fruchtröhren.

Die Beeren dieſes Baums ſind roth und von der Gröſſe kleiner Kirſchen. Die daſigen Einwohner ſamm-

Aeſten dieſes Baums, einen weinartigen hellen Saft, den man Momin- oder Coddywein nennet, welcher ſtark auflöſend und urintreibend iſt und für ein ſteinauflöſendes Mittel gehalten wird. A. d. Ueb.

ſammlen und eſſen ſie, wie wir die Kirſchen; allein die lezteren ſind den erwähnten Beeren weit vorzuziehen. (Gemeiniglich werden dieſe Früchte in Amerika mit Zucker gekocht bey Tiſche gegeſſen; auch roh ſind ſie unſchädlich.)

31) MALPIGHIA punicifolia. *Pomegranate-leaved Malpighia.* *Linn.* Sp. pl. 609. — Malpighia fruticoſa erecta, ramulis gracilibus patentibus, floribus ſolitariis. *Browne's* Iam. 230. — Fr. Cerifier d'Amerique. — Malpighiſche Pflanze mit dem Granatbaumblatte.

Dieſer Baum, welcher auf Jamaika wächſet, iſt kleiner als wie die vorhergehenden, und er hat den Wuchs eines Strauchs. Die Aeſte deſſelben ſind dünn, ſie breiten ſich weit aus, ſind mit einer hellbraunen Rinde überzogen und mit Blättern, die denen vom Granatbaum gleichen, verſehen. Die Blumen brechen bey dieſer Art auf einfachen Blumenſtielen hervor, da dieſelben bey der vorigen Art doldenförmig waren. Die Früchte des hier beſchriebenen Baums ſind mehr ſauer als wie die vorigen, ſie werden aber eben ſo gegeſſen. *)

32) PASSIFLORA maliformis. *Apple-ſhaped Granadilla.* *Linn.* Spec. pl. 1355. — Paſſiflo-



*) Auch die Früchte der brennenden Malpighie (*Malpighia urens Linn.* Fr. Mourcillier d'Amerique) welche roth ausſehen, jedoch weniger ſchmackhaft und angenehm ſind als die von der glatten Art; ferner die von der wollkrautblättrigen Malpighie (*Malpighia verbaſcifolia Linn.*), welche von gelber Farbe ſind, werden von den Amerikanern gegeſſen. A. d. Ueb.

ra foliis cordato-oblongis integerrimis, floribus solitariis, inuolucro tripartito integerrimo, *Roy* lugdb. 161. — Fr. Pomme de Grenadille. Pomme de Liane. — Apfelartige Passionsblume.

Diese Pflanze wächset auf der Insel St. Domingo in Westindien, (und auf der Schildkröteninsel) und wird so wohl zur Zierde als zum Nutzen auf verschiednen der dasigen Inseln gepflanzet. Sie entspringt mit einem kletternden Stengel, welcher an jedem Gelenke Gabeln hat, wodurch sich die Pflanze an die Zäune zur Unterstützung anhängt und beynahe auf zwanzig Fuß lang fortläuft. Auch bemerkt man an jedem Gelenke ein länglicht herzförmiges Blatt, an dessen Stengel sich zwo Drüsen befinden. Die Blumen kommen an den Blätterstielen einzeln auf langen Stielen zum Vorschein und jede derselben ist aus einer dreyblättrigten, rothen Hülle zusammengesetzt, welche fünf weisse Blumenblätter und viele blaue Strahlen einschliesset, die sich sehr weit ausbreiten und den Blumen ein schönes Ansehen geben; allein die leztern sind von kurzer Dauer. Nach dem Abfallen der Blume schwillt der Fruchtknote in eine gelbe Beere, von der Grösse und Gestalt eines kleinen Apfels, auf, welcher unter einer sehr dicken Schaale ein süsses Mark und viele länglichte, flache, bräunlichte Saamen in sich fasst. — Diese Beeren haben einen angenehmen Geschmack; sie werden gemeiniglich zum Nachtisch verspeiset.

33) PASSIFLORIA laurifolia. *Bay-leaved Passion-flower. Honey-suckles.. Linn.* Spec. pl. 1356. — Passiflora foliis solitariis oblongis integerrimis, floribus solitariis, inuolucro tripartito

partito dentata. Roy lugdb. 532. — Fr. Pommes de Lierre. — Waſſerlimonie. Epheuäpfel. Paſſionsblume mit Lorbeerblättern.

Dieſe Art wächſet urſprünglich in Surinam (auch auf der Inſel Martinique). Die Frucht derſelben iſt eine groſſe Wohlthat für die Bewohner dieſes heiſſen Klima. Die Pflanze treibt viele zähe dünne Stengel, an deren Gelenken kleine Gabeln befindlich ſind, durch welche dieſelben auf Bäumen und Sträuchern bis zu einer Höhe von zwanzig Fuß und darüber hinauf klettern können. Die Stengel ſind mit länglicht eyrunden, glatträndigen, ganzen Blättern, die den Lorbeerblättern gleichen, verſehen; an ihrem Stiele bemerkt man zwo Drüſen. Die Blumen, welche einen angenehmen Geruch haben, kommen aus den Gelenken der Stengel, ſo wie bey der vorhergehenden Art hervor. Ihre völlig ausgewachſenen Knoſpen ſind ziemlich ſo groß als wie die vom Gartenmohn; jede derſelben hat eine Bedeckung von drey gezähnten, ovalen, grünen Blättern, welche die Blumenknoſpe einſchlieſſen. Dieſe leztere beſtehet aus fünf blaßgrünen, länglichten Blättern, deren innere Seite weiß iſt. Die Blumenblätter ſind weiß, mit Braun gefleckt und nur etwas weniges über die Hälfte breiter als wie Blätter des Kelchs. Die Blumenſtrahlen ſind violett; die in der Mitte ſtehende Säule iſt, ſo wie die Spitze des Fruchtknotens gelblicht; die drey Staubfäden aber ſehen purpurfarben aus. Nach dem Abfallen der Blume wird der Fruchtknoten zu einer gelben, ovalen Beere, die einigermaſſen einer Citrone gleichet, die aber eine glättere Oberfläche hat und an beyden Enden gleich zugeſpitzt iſt. Die Früchte ſind anfangs grün, ſie bekom-

kommen aber, wenn ſie reif werden, eine ſchöne gelbe Farbe, und haben alsdenn eine weiche, lederartige, ſehr zähe und eine Linie dicke Schaale, welche oben abgebiſſen oder durchſtochen wird, damit man durch ein gelindes Zuſammendrüken das Fleiſch und die flachen darinnen enthaltenen herzförmigen Saamen ausſaugen kann.

Die Früchte dieſer Art haben einen delikaten ſäuerlichen Geſchmack (und einen lieblichen gewürzhaften Geruch), welcher den von der vorigen Art weit übertrift. Sie dienen den Durſt zu löſchen, die Hitze des Magens zu mäßigen, den Appetit zu befördern, die Lebensgeiſter zu erregen und die Hitze in hitzigen Fiebern zu dämpfen.

34) PSIDIVM pyriferum. *Pear Guava. Guava-tree. Bay Plum. Linn.* Sp. pl. 672. — Sr. Goyavier doux ou blanc. Poirier d'Inde. — Weiſſe Cujava. Cujavabirne. Birntragender Cujavabaum.

Der weiſſe Cujavabaum wächſet in beyden Indien wild und er wird auf den amerikaniſchen Inſeln häufig gepflanzet. (In Oſtindien nennt man ihn Pera oder Pela). Er erreicht eine Höhe von achtzehn bis zwanzig Fuß und theilet ſich gleich an der Erde in viele Aeſte. Dieſe letztern ſind mit einer röthlichgrauen Rinde überzogen, eckigt und mit ſchmalen, etwas ſtumpfen, drey bis vier Zoll langen und auf kurzen Stielen ruhenden, Blättern beſezt. Aus den Winkeln derſelben kommen die Blumen, welche ſehr wohlriechend ſind, einzeln, auf Stielen, die ohngefähr einen Zoll lang ſind, hervor. Jede derſelben iſt aus fünf weiſſen, hohlen Blumenblättern, welche ſich in einem glockenförmigen Kelche einſenken, an dem Rande vier

oder

oder fünf zahnförmige Ausschnitte haben, und aus vielen sehr kurzen Staubfäden zusammengesezt, auf denen man kleine blaßgelbe Staubbeutel bemerkt. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus; er stehet unter dem Blumenkelche und unterstüzt eine sehr lange, pfriemenförmige Fruchtröhre, auf der man oben eine einfache Narbe wahrnimmt. Es wächset derselbe zu einer weißlichten birnenförmigen Frucht (von der Größe eines Hühnereyes und von schwefelgelber Farbe,) an deren Spitze die Ueberbleibsel des Blumenkelchs sizen bleiben. (Die Frucht ist mit einer dünnen, mürben und weichen Haut umgeben, unter welcher ein festes, saftiges, fleischfarbnes Mark von einem süssen gewürzhaften Geschmack liegt, in dem viele kleine, harte und steinigte Saamen liegen.)

35) PSIDIVM pomiferum. *Apple Guava. Linn.* Spec. plant. 672. — Guajabo pomifera indica, pomis rotundis *Bauh.* Pin. 437. — Fr. Goyavier de Cayenne. Pommier des Savanes. — Cujava-Apfel. Apfeltragender Cujavabaum.

Es werden zwar diese und die vorhergehende Art von den Reisenden blos für eine Art ausgegeben,*) allein Linne hat zwo verschiedene Arten daraus gemacht. Die Blätter des äpfeltragenden Cujavabaums

*) Jaquin versichert doch, daß dieser Baum mit dem vorigen so wohl dem äusserlichen Ansehen nach, als auch in der Gestalt der Früchte überein komme, und nur in den Blättern und Blumenstielen von dem vorhergehenden verschieden sey. Es sollen jedoch die Früchte desselben einen sauren und unangenehmen Geschmack haben. A. d. Ueb.

baume sind scharf zugespizt, die vom birnentragenden hingegen vielmehr stumpf. Bey dem lezstern stehet auf jedem Stiele nur eine Blume; bey dem erstern aber siehet man ihrer drey. Die Frucht des leztern hat die Gestalt einer Birne, da hingegen die Frucht des erstern einem Apfel ähnlich ist. Die apfeltragende Art wird am häufigsten gepflanzet, weil das Mark derselben einen vortreflichen sauren Geschmack hat; das Mark der andern aber ist süsse und daher in heissen Klimaten weniger angenehm.

Aus dem innern Mark von beyden hier erwähnten Arten bereiten die dasigen Einwohner Gallerten, und aus der äussern Schaale machen sie Torten, Marmelade u. s. w. Die leztere Art dämpfen sie auch und essen sie mit Milch; ein Gerichte, das sie allen andern geschmorten Früchten vorziehen. Diese Früchte besitzen eine zusammenziehende Eigenschaft, *) welche die Fremden für einem zu häufigen Genuß derselben warnen sollte, da sie leicht hartleibig machen. Diese zusammenziehende Kraft ist durch alle Theile des Baums verbreitet und besonders häufig in den Blätterknospen anzutreffen, welche jedoch auch mit Gerste und Süßholz gekocht, und als ein gutes Getränke gegen Durchfälle verordnet werden. Die einfache Abkochung der Blätter, als ein Bad gebraucht, soll die Krätze und die meisten Hautausschläge heilen.

36) SOLANVM Lycopersicum. *Love Apple. Wolf's Peach. Linn.* Spec. plant. 263. — Solanum

*) Insonderheit sollen die harten Saamen, wenn sie mit verschluckt werden, den Leib verstopfen, oder bey ihrem Durchgang durch die Gedärme mit ihren scharfen Ecken heftige Schmerzen oder gar Blutflüsse hervorbringen. A. d. Ueb.

lanum pomiferum, fructu rotundo ſtriato, molli *Bauh.* Pin. 167. — Fr. Ambergine. Pomme d'amour. Tomatte. Pomme de Loup. — Liebesapfel. Goldapfel.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt in Amerika und Oſtindien einheimiſch. Sie hat kräuterartige, mit Zweigen verſehene, auf der Erde kriechende, mit Haaren beſezte Stengel, und die vier bis fünf Fuß lang und mit keinen Dornen verſehen ſind. An dieſen Stengeln ſind gefiederte Blätter von einem höchſtwidrigen Geruche befindlich und ein jedes ſolches Blatt beſtehet aus vier oder fünf Paaren von eingekerbten Lappen, die ſich ſpizig endigen. Die Blumen kommen an verſchiednen Theilen der Zweige in langen Trauben hervor; ſie ſind gelb, haben nur ein Blumenblatt, ſind gefalten, an ihren Rändern in fünf ſcharfe Abſchnitte eingetheilet, mit fünf kleinen pfriemenförmigen Staubfäden verſehen; die leztern ſtehen nahe um eine dünne Fruchtröhre herum, welche auf einem eyförmigen Fruchtknoten aufſizt. Wenn die Blumen verblühen, ſo vergröſſert ſich der Fruchtknoten zu einer runden, glatten Beere, welche gröſſer iſt als eine groſſe Kirſche, und auf verſchiednen Pflanzen verſchiedne Farben zeiget; denn auf einigen ſehen die Beeren roth, auf andern gelb und auf noch andern hoch orangenfärbig aus.

Diejenige Art von Liebesäpfeln, welche von den Portugieſen ſo häufig gepflanzet wird, hält Linné blos für eine Abänderung der hier beſchriebenen Art. Es unterſcheidet ſich dieſelbe von der urſprünglichen Art dadurch, daß ihre Früchte tiefe Furchen haben; die Portugieſen legen ihr den Namen Tomatas bey. Dieſe Beeren werden ſo wohl von der erwähnten Nation als auch von den Spaniern ſo ſehr geſchäzet,

schätzet, daß sie zu fast allen ihren Suppen und Brühen, (welche dadurch einen angenehmen säuerlichen Geschmack bekommen) hinzugesetzet werden; man hält sie für kühlend und nahrhaft. *)

37) SOLANVM Melongena. *Mad Apple. Linn.* Sp. pl. 266. — Solanum pomiferum, fructu oblongo. *Bauh.* Pin. 167. — Fr. Melongene. Mayenne. Viedase rouge. — Melanzenäpfel. Tolläpfel. Eyerbaum.

Die Melanzenäpfel wachsen ursprünglich in Asien, Afrika und Amerika. Die Pflanze dauret ein Jahr lang aus, und treibet einer unregelmäßigen, mit Zweigen besetzten, holzigten, hohlen, ohngefähr zween Fuß hohen Stengel, an welchem länglicht eyrunde, wolligte Blätter auf langen mit Wolle bewachsenen Stielen hängen. Die Blumen kommen aus den Seiten der Zweige einzeln auf langen Stielen zum Vorschein. Es sehen dieselben beynahe eben so wie die Blüthen der gemeinen Erdapfelpflanze aus, ausser daß ihre Kelche mit Stacheln besetzt sind. Auf die Blühten folgen grosse eyförmige Beeren, welche gemeiniglich auf der einen Seite purpurfärbig, auf der andern aber weiß sind. Die Pflanze ist in Ansehung der Gestalt und Farbe ihrer Früchte vielerley Abänderungen unterworfen, indem einige kegelförmig, andere eyförmig, und der Farbe nach einige purpurfarben, andere blaßroth, gelb oder weiß aussehen. Anjezt wird diese Pflanze häufig in den Gärten in England

*) In Ostindien werden, nach Rumphs Versicherung, die Liebesäpfel zum Nachtisch häufig gegessen, und in Italien genießt man dieselben mit Pfeffer, Oel und Salz, wie Melonen. A. d. Ueb.

land gezogen, wo die Früchte gröſtentheils eine weiſſe Farbe zeigen und eine eyförmige Geſtalt haben; ein Umſtand, weswegen man dieſer Pflanze den Namen *Egg-Plant* (Eyerpflanze) beygeleget hat. In Weſtindien wird dieſelbe *Brown John* oder *Brown Jolly* genennet.

Dieſe Beeren werden an die Suppen und Brühen, ſo wie die Liebesäpfel gekocht. Man hält ſie für ſehr nahrhaft und leicht verdaulich; und ſie ſind von Perſonen, die in der Liebe ausſchweifen, ein ſehr geſuchtes Eſſen. *)

38) SOLANVM ſanctum. *Paleſtine Nightſhade. Linn.* Spec. pl. 269. — Solanum ſpinoſum, fructu rotundo. *Bauh.* Pin. 167. — Heiliger Nachtſchatten.

Es iſt dieſes eine ſtrauchigte Pflanze, welche in Aegypten und im gelobten Lande wild wächſet. Sie hat einen wollichten, aſchfarbigen Stengel, welcher mit kurzen, aufgerichteten, dicken, gelblichten Stacheln beſezt iſt. Die Blätter ſind eyförmig geſtaltet und ſie haben geſchlängelte Ränder; ſie ſind ſtachlicht und wolligt. Die Blumen kommen an den Seiten der Stengel auf ſtachlichten Stielen zum Vorſchein;

*) Sie werden in den Morgenländern, Amerika, Spanien und Italien roh mit Eßig, Salz und Pfeffer, und gebraten, gekocht u. ſ. w. häufig gegeſſen. Am beſten ſollen ſie ſchmecken, wenn man ſie mit Wein und Zucker kocht. — Man pflanzet ſie faſt wie die Melonen. In Europa erreichen die Früchte dieſer Pflanze ohngefähr die Gröſſe eines Gänſeeyes; in den Morgenländern aber werden ſie zwey- bis dreymal ſo groß. Die innere Subſtanz derſelben ſiehet weißlicht aus. A. d. Ueb.

ſcheint; ſie haben eine hochblaue Farbe, mit Borſten beſezte Kelche, und ſehen übrigens den Boretſchblumen ſehr ähnlich.

Haſſelquiſt ſagt, dieſe Pflanze ſey in Aegypten unter dem Namen Merringam bekannt, und die Früchte, welche eine kugelförmige Geſtalt haben, würden von den daſigen Einwohnern häufig genoſſen.

39) SORBVS domeſtica. *True Service - tree. Linn.* Spec plant. 684. — Sorbus ſatiua. *Bauh.* Pin. 415. — Fr. Sorbier ou Cormier domeſtique. Cochêne cultivé. — Zahmer Sperberbaum. Spierlingbaum. Escherizen. Sorbäpfel.

Der zahme Sperberbaum wächſet in den wärmern Theilen von Europa wild; man findet ihn zwar auch in Cornwall (auch hin und wieder in der Schweiz und in Deutſchland,) allein es zweifeln doch noch viele Naturforſcher, ob England wirklich ſein Vaterland ſey. Es wird dieſes ein groſſer Baum mit vielen Aeſten, welche mit einer rauchen gräulichten Rinde überzogen, und mit gefiederten Blättern beſezt ſind, die denen von der gemeinen Eſche gleichen; jedoch findet man, daß die untere Seite der Blätter von jungen Bäumen haarigt und ihre Ränder ſägeförmig gezackt ſind. Die Blumen brechen in groſſen runden Bündeln an den Enden der Aeſte hervor; es ſind dieſelben klein und weiß, und haben fünf Blumenblätter, welche viele Staubfäden und drey Fruchtröhren einſchlieſſen. Der Fruchtknoten ſitzt unter der Blume, und wird eine weiche mit einem Nabel verſehene Beere, welche drey oder vier länglichte, knorpelartige Saamen enthält.

Die

Die natürliche Gröſſe dieſer Beeren kömmt mit der Gröſſe kleiner Miſpeln überein; allein durch die Cultur iſt die Gröſſe und Geſtalt derſelben verändert worden. Einige ſind faſt rund und ſo groß als eine Reinette, andere aber ſehen birnförmig aus. Sie haben einen rauhen, zuſammenziehenden Geſchmack, wenn ſie friſch geſammlet werden; man muß ſie daher eine Zeitlang liegen und teig werden laſſen, wodurch ſie einen angenehmen Geſchmack bekommen *).

40. TROPHIS americana. *Red-fruited Bucephalon. Linn.* Spec. plantar. 1451. — Trophis foliis oblongo-ouatis glabris alternis, floribus maſculis ſpicatis ad alas. *Browne's* Iam. 357. — Fr. Trophiſe d'Amérique. — Amerikaniſche Trophis. Ochſenhorn.

Dieſe ſtrauchigte Pflanze wächſet, wie ihr Trivialname anzeigt, in Amerika und zwar vorzüglich auf der Inſel Jamaika. Die männlichen und weiblichen Blumen finden ſich auf verſchiednen Pflanzen. Die Blätter ſtehen in wechſelsweiſer Ordnung auf ſehr kurzen Stielen; ſie ſind glatt, von einer länglicht eyrunden Geſtalt, ſcharf zugeſpizt und an ihrem Rande unzertheilt. Die Blumen brechen in langen Bündeln aus den Seitentheilen der Zweige hervor. An den männlichen ſiehet man keinen Kelch, ſondern es beſtehen dieſelben

*) Man legt ſie auch, ehe ſie teigigt werden in Honigwaſſer ein, wo ſie das Jahr hindurch erhalten werden können. Die gekochten und mit Zucker eingemachten Früchte werden als ein magenſtärkendes Mittel bey Durchfällen gerühmet. Durch die Gährung wird eine Art von Cyder aus den Sorbenbeeren und auch ein guter Branntewein bereitet. A. d. Ueb.

weiſſen Frontignac. Dieſer Weinſtock trägt große, etwas lange Beeren, die mit einem hoch violetten Staube bedeckt ſind. Der Saft derſelben iſt zwar nicht vortreflich, jedoch biſamartig und lieblich.

10) Der alexandriniſche Frontiniac oder Muscateller, oder Muſcateller von Jeruſalem. *Alexandrian Muſcat* or *Jeruſalem Muſcat*, hat lange, regelmäßige Trauben, an denen die Beeren gar nicht dicht hängen. Es giebt hiervon zweyerley Sorten, eine mit weißlichten und die andere mit rothen Beeren. Beyde haben einen reichen Weingeſchmack, allein ſie werden ſelten bey uns in England reif.

11) Der rothe und ſchwarze Hamburger oder Warnertraube. *The red and black Hambourg* or *Warner's Grape*, giebt Beeren von mittelmäßiger Größe und große Trauben. Die Beeren ſind von faſt eyförmiger Geſtalt und enthalten einen zuckerſüßen, weinartigen Geſchmack. Dieſe Art erlangt im October ihre Reife.

12) Die St. Peterstraube. *The St. Peter's Grape* or *Heſperian. Vitis, vua perampla, acinis nigricantibus maioribus.* Fr. Gros noir d'Eſpagne. hat tief eingeſchnittene Blätter, die einigermaaßen denen von dem Peterſilienweine gleichen. Die Trauben deſſelben ſind ſehr groß, und die Beeren hochſchwarz, von eyförmiger Geſtalt, groß, und von einem ſchönen Anſehen, allein ihr Saft iſt eben nicht vorzüglich.

Der Wein wächſet von Natur in Frankreich, Spanien, Portugall und vielen andern Ländern, die mit

3) *The Golden Chaſſelas.* Fr. Chaſſelas doré.

4) *The Muſky Chaſſelas.* Fr. Chaſſelas Musqué. Der Bieſam Chaſſelas.

5) *The black Cluſter* or *Munier Grape.* Die Müllertraube.

6) *The white Muſcat.* Fr. Le Muſcat blanc. Der weiſſe Muskateller.

7) *The red Muſcat.* Fr. Le Muſcat rouge. Der rothe Muskateller.

8) *The black Muſcat.* Fr. Le Muſcat noir. Der ſchwarze Muskateller.

9) *The violet Muſcat.* Fr. Le Muſcat violet. Der violette oder blaue Muskateller.

10) *Alexandrian Muſcat.* Fr. Muſcat d'Alexandrie. Der alexandriniſche Frontiniak oder Muskateller.

11) *The red and black Hamburgh.* Der rothe und ſchwarze Hamburger.

12) *St. Peter's Grape.* Fr. Gros noir d'Eſpagne. Die St. Peterstraube.

1) *The black Sweet Water*, das ſchwarze ſüſſe Waſſer, hat kurze Trauben und kleine rundlichte Beeren, welche dicht an einander wachſen. Ihre Schaale iſt dünne und ihr Saft ſehr ſüß; hierdurch werden die Vögel und Fliegen zu denſelben gelockt, welche die Trauben verderben. Er reifet zeitig im Auguſt.

2) *The white Sweet Water*, das weiſſe ſüſſe Waſſer, hat an einer und eben derſelben Traube ſehr unregelmäßig geformte Beeren, indem einige von ziemlicher Größe, andere aber außerordentlich klein ſind. Ihr Saft hat einen angenehmen zuckerartigen Geſchmack. Er wird um die nehmliche Jahreszeit als wie der vorige reif.

3) Chaſſelas doré. Engl. *The Golden Chaſſelas*, hat groſſe Trauben und runde, der Größe nach verſchiedene Beeren. Es ſehen dieſelben anfangs glänzend grün aus, ſie bekommen aber, wenn ſie völlig reif ſind, eine blaſſe Bernſteinfarbe. Der Saft derſelben iſt ſüß und zuckerartig. — Der rothe Chaſſelas oder rothe Gutedel. *The red Chaſſelas. Red Muſcadine.* Fr. Chaſſelas rouge. *Vitis uva perampla, acinis rubentibus Tournef.*) iſt eine Abänderung von dieſer Sorte *).

4) Der Bieſam-Chaſſelas. *The Musky Chaſſelas. Le Cour Grape.* Fr. Chaſſelas musqué. *Vitis acino medio, rotundo, albido, moſchato Duham.* trägt runde Beeren, die ohngefähr ſo groß, als wie die von der vorigen Art ſind. Dieſe Beeren haben eine weißlichtgrüne Farbe und enthalten eine groſſe Menge von einem zuckerſüſſen, wohlriechenden Saft. Er bekömmt im September ſeine völlige Reife.

5) Die Müllertraube. *The black Cluſter or Munier Grape*, hat wolligte Blätter und kurze Trauben, welche mit eyrunden Beeren ſehr dicht beſezt ſind; es können einige davon gar nicht reif werden, weil ſie allzuſehr von den übrigen bedeckt ſind. Dieſe Art wird von vielen Burgunderbeere genennt; ſie wird ohngefähr um die nehmliche Zeit mit der vorhergehenden Art reif.

6) Der weiſſe Muskateller oder der weiſſe Frontignac. *The white Muſcat, the White Frontiniac.*

*) *White Chaſſelas. Royal Muſcadine.* Fr. Chaſſelas blanc, Bar ſur Aube. *Vitis uva perampla, acinis albidis, dulcibus, durioribus. Tournef.* deſſen unſer Verfaſſer nicht erwähnt, ſcheint von dem Chaſſelas doré nicht ſehr verſchieden zu ſeyn. A. d. Ueb.

*tiniac.* Fr. Muſcat ou Frontignac blanc. *Vitis apiana C. Bauh. Pin. Vitis acinis albis duleiſſimis, Garidel.* hat große, regelmäßige, koniſche Trauben, welche ſich in eine Spitze endigen. Die Beeren liegen dicht an einander und ſind auf der Schattenſeite glänzend grün, auf der andern aber von einer Bernſteinfarbe und mit einem blauen Staube dünne bedeckt. Der Saft hat, wenn die Beeren zur völligen Reife gelangen, einen ganz vortreflichen Geſchmack; jedoch werden ſie bey uns in England ſelten reif.

7) Der rothe Muskateller oder der rothe Frontignac (*The red Muſcat, Red Frontiniac.* Fr. Muſcat ou Frontignac rouge. *Vitis acinis rubris nigricantibus, duleiſſimis, Garidel,* hat lange Trauben, an welchen jedoch die Beeren dünner ſtehen, als wie bey dem weiſſen. Die Beeren ſind groß und rund. Ehe dieſelben reif werden, ſo ſehen ſie grau aus und haben dunkle Streifen, in ihrer völligen Reife aber zeigen ſie eine ziegelrothe Farbe. Ihr Saft hat einen hohen Weingeſchmack. Sie reifen zu Anfang des Octobers.

8) Der ſchwarze Muskateller oder der ſchwarze Frontignac. *The black Muſcat. Black Frontiniac.* Fr. Muſcat noir. Frontignac noir. *Vitis apiana, acino medio ſubrotundo nigricante moſchato, Duham.* Er hat ſchöne große runde Beeren, welche an den Trauben weiter vor einander abſtehen als wie bey dem rothen Frontignac. Die Trauben ſind kurz, die Beeren ſehr ſchwarz und mit einem hochvioletten Staube bedeckt. Der Safft ſchmeckt ſehr vortreflich und weinartig. Er reifet mit der vorigen Art ohngefähr zu gleicher Zeit.

9) Die Blätter des violetten oder blauen Muskatellers, *The violet Muſcat,* gleichen denen vom

weiſſen Frontignac. Dieſer Weinſtock trägt große, etwas lange Beeren, die mit einem hoch violetten Staube bedeckt ſind. Der Saft derſelben iſt zwar nicht vortreflich, jedoch biſamartig und lieblich.

10) Der alexandriniſche Frontiniac oder Muscateller, oder Muſcateller von Jeruſalem. *Alexandrian Muſcat* or *Jeruſalem Muſcat*, hat lange, regelmäßige Trauben, an denen die Beeren gar nicht dicht hängen. Es giebt hiervon zweyerley Sorten, eine mit weißlichten und die andere mit rothen Beeren. Beyde haben einen reichen Weingeſchmack, allein ſie werden ſelten bey uns in England reif.

11) Der rothe und ſchwarze Hamburger oder Warnertraube. *The red and black Hambourg* or *Warner's Grape*, giebt Beeren von mittelmäßiger Größe und große Trauben. Die Beeren ſind von faſt eyförmiger Geſtalt und enthalten einen zuckerſüßen, weinartigen Geſchmack. Dieſe Art erlangt im October ihre Reife.

12) Die St. Peterstraube. *The St. Peter's Grape* or *Heſperian. Vitis, vua perampla, acinis nigricantibus maioribus.* Fr. Gros noir d'Eſpagne. hat tief eingeſchnittene Blätter, die einigermaaßen denen von dem Peterſilienweine gleichen. Die Trauben deſſelben ſind ſehr groß, und die Beeren hochſchwarz, von eyförmiger Geſtalt, groß, und von einem ſchönen Anſehen, allein ihr Saft iſt eben nicht vorzüglich.

Der Wein wächſet von Natur in Frankreich, Spanien, Portugall und vielen andern Ländern, die mit

mit diesen unter einerley Parallelzirkeln der Breite liegen *).

*) Die vorzüglichsten Arten vom Weinstock, welche in unsern Gegenden gepflanzt zu werden verdienen, sind nach Herrn von Münchhausen, und Beckmann's Angabe (Grundf. der deutschen Landwirthschaft S. 310.) folgende: 1) Die frühe schwarze Traube (Fr. Morillon hatif. Raisin précoce. Raisin de la Madaleine. *Vitis acino paruo subrotundo, nigricante, praecoci. Duham.*) — 2) Der Gutedel (Chaſſelas blanc) — 3) Chaſſelas musqué (siehe oben n. 4.) — 4) Der rothe Muskateller (s. oben n. 7.) — 5) Der schwarze Muskateller (s. oben n. 8.) — 6) Der rothe Treminer. — 7) Der weisse Treminer, welche beyde kleine, sehr süße und dickhäutige Beeren haben. — 8) Der graue Rießling, dieser hat dichte, saftreiche, aber säuerliche Beeren. — 9) Die Petersilientraube. (Engl. *Parsley leaved Grape.* Fr. Ciutat. Ciotat. Raisin d'Autriche. *Vitis laciniosa Linn.* — 10) Der Chaſſelas doré (s. oben n. 3.) und 11) die Corinthentraube (Corinthe blanc. *Vitis acino minimo rotundo albido, sine nucleis, Corinthiana. Duham.* von der es auch eine rothe Sorte giebt. — Von den verschiednen Sorten der Weintrauben siehe J. C. Nasse vollständige Abhandlung des gesammten Weinbaues. Nürnb. 1786. (von welcher Balthasar Sprengel, Prof. zu Maulbronn der mehre Verfasser ist) und Sebast. Helbling's Beschreibung von den in der Wiener Gegend gemeinen Weintraubenarten, in den Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen B. III. S. 350. und B. IV. S. 83. Siehe auch unsere Zusätze weiter unten. A. d. Ueb.

und von blaſſer Farbe. Die Frucht ſiehet weiß aus, und iſt klein und rund. Auch das Fleiſch iſt weiß, es ſondert ſich von Kerne ab und hat einen zuckerſüßen moſchusartigen Geſchmack,

2) Die frühe rothe Pfirſche. *The red Nutmeg.* — L'avant Peche de Troyes. hat gelblicht grüne Blätter mit geſchlängelten Rändern, welche etwas ſägeförmig gezähnt ſind. Die Blumen ſind groß, ausgebreitet und von einer hochrothen Farbe. Die Frucht wird gröſſer und runder als wie die vorige; an der Sonnenſeite zeigt ſie eine glänzende Carmoiſinfarbe, auf der entgegengeſezten Seite aber iſt ſie mehr gelb. Das Fleiſch iſt weiß, ausgenommen der zunächſt am Kerne liegende Theil deſſelben, von welchem es ſich abſondert, und es hat ſolches einen köſtlichen moſchusartigen Geſchmack. Dieſe Früchte werden gleich nach der vorhergehenden Art reif.

3) Die frühe Purpurpfirſche. *The early Purple.* — Fr. Pourprée hatiue à grandes fleurs. *Perſica, fructu globoſo, aeſtiuo, obſcure rubenti; carne aquoſa ſuauiſſima. Duham.* Hat glatte ſcharf zugeſpitzte Blätter. Die Blumen ſind groß, ausgebreitet und lebhaft roth. Die Frucht iſt groß, rund, und mit einem feinen hochrothen Staub bedeckt. Dieſe Art hat ein weiſſes Fleiſch, welches zunächſt am Kerne roth ausſiehet und ſie iſt mit einem vortreflichen weinartigen Safte erfüllt. Sie erlangt in der Mitte des Auguſts ihre völlige Reife.

4) Die frühe oder kleine Mignonne. Trecaſſine. *The ſmall Mignon.* Mignonette. La Double de Troyen. *Perſica aeſtiua, flore paruo, fructu mediocri craſſitiei; Trecaſſina dicta. Duham.* Die Blätter von dieſer Art ſind etwas ſägeförmig gezähnt, und die Blumen

Vogelkirſchbaum. Wilder ſüßer Kirſchbaum.

6) Prunus Ceraſus. — *Wild red Cherry.* Fr. Cerifier. — Saurer Kirſchbaum. Gemeine ſaure Gartenkirſche.

7) Prunus domeſtica. *The Plum-tree.* — Prunier. — Gemeiner Pflaumbaum.

8) Prunus inſititia. *The Bullace-tree.* Haberſchlehen. Kriechelnbaum. Zahme Schlehen.

9) Rhamnus Zizyphus. *Common Jujube.* — Fr. Jujubier ſauvage. Rother Bruſtbeerenbaum. Jujubenbaum.

1) AMYGDALUS Perſica. *The Peach. Linn.* Spec. plant. 676. — Perſica molli carne et vulgaris. *Bauh.* Pin. 440. — Fr. Le Pêcher. — Pfirſchenbaum. Pfirſichbaum.

Der Pfirſchenbaum ſoll urſprünglich in Europa wachſen, allein es iſt nicht bekannt, aus was für einem Theile von Europa er herſtammt. Die Blume iſt aus fünf ſtumpfen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche in einem röhrenförmigen Kelche ſtecken, der fünf ſtumpfe Abſchnitte hat; auch die Staubfäden, welche dünne ſind und deren Anzal ſich über zwanzig beläuft, ſizen am Kelche feſt und ſie umgeben einen rundlichten Fruchtknoten, welcher ſich in eine rundlichte, fleiſchigte, gefurchte Frucht verwandelt, worinnen man einen harten Stein antrift. Durch die Cultur ſind viele Abarten von dieſer Frucht hervorgebracht worden, von denen die folgenden am meiſten geſchäzt werden.

1) Die frühe weiſſe Pfirſche. *The white Nutmeg.* Fr. Lavant Peche blanche.

2) Die frühe rothe Pfirſche. *The red Nutmeg.* Fr. Lavant Peche de Troyes.

3) Die frühe Purpurpfirſche. *The early Purple.* — Pourprée hative.

4) Die frühe oder kleine Mignonne. Zwolſche. Zwolſche. *The ſmall Mignon.* — Fr. Mignonette. La Double de Troyes.

5) Die weiſſe Magdalene. *The white Magdalen.* — Fr. Madeleine blanche. Melcaton.

6) Die gelbe Alberge. *The yellow Alberge.* — Fr. Alberge jaune.

7) Die Lackpfirſche, großer franzöſiſcher Mignon. *The large french Mignon.* Fr. Mignon.

8) Die Chevreuſe. *The beautiful Chevreuſe.* — Fr. Chevreuſe hative. Chevreuſe belle.

9) Die rothe Magdalene. *The red Magdalen.* Madeleine rouge. Montagne. Madeleine de Courſon.

10) Die Kanzlerpfirſche. *The Chancellor.* — Fr. Chanceliere.

11) Die frühe Newingtonpfirſche. *Smith's Newington. The early Newington.* — Fr. Le Pavie blanc.

12) Die Montauban. *The Montauban.* — Fr. Montauban.

13) Die Maltheſer oder italiäniſche Pfirſche. *The Malta.* — Fr. Le Maltha.

14) Die Weinpfirſche. *The Vineuſe.* — Fr. Vineuſe.

15) Die Bellegarde. *The Bellegarde.* — Fr. La Bellegarde. Gallande.

16) Die

16) Die Bourdine. *The Bourdine.* — Fr. Bourdine.

17) Die Purpurpfirſche. Rothe Alberge. — *The Roſſanne.* — Fr. Roſſane.

18 Die Admirable oder frühe Admirable. *The Admirable.* — Fr. L'Admirable hative.

19) Die Newingtonpfirſche. *The old Newington.*

20) Die Königspfirſche. — *The Royal.* — Fr. La Royale.

21) Der Rambouillet. *The Rambouillet. Rumbullion.*

22) Die portugieſiſche Pfirſche. *The Portugal.*

23) Die ſpäte Admirable. *The late Admirable.* Fr. L'Admirable tardive.

24) Die Nivette. *The Nivette.* — Fr. Nivette.

25) Die Venusbruſt. *Venus's Nipple. Venus's Breaſt.* — Fr. Le Teton de Venus.

26) Die ſpäte Purpurpfirſche. *The late Purple.* — Fr. Pourprée tardive.

27) *The Perſique.* — Fr. La Perſique.

28) Die Katharinenpfirſche. *The Catharine.* — Fr. La Catharine.

29) Monſtröſe Pavie von Pomponne. *The monſtrous Pavy.* — Fr. Le Pavie rouge de Pomponne.

30) Die Blutpfirſche. Cardinalpfirſche. Betterave. Maulbeerpfirſche. *The bloody Peach.* — Fr. Sanguinolle.

1) Die weiſſe Pfirſche. *The white Nutmeg.* — Fr. L'avant Peche blanche. wird am erſten im Jahre und oft ſchon zu Ende des Julius völlig reif. Die Blätter ſind doppelt ſägeförmig gezähnt, die Blumen groß

und

und von blaſſer Farbe. Die Frucht ſiehet weiß aus, und iſt klein und rund. Auch das Fleiſch iſt weiß, es ſondert ſich von Kerne ab und hat einen zuckerſüßen moſchusartigen Geſchmack.

2) Die frühe rothe Pfirſche. *The red Nutmeg.* — L'avant Peche de Troyes. hat gelblicht grüne Blätter mit geſchlängelten Rändern, welche etwas ſägeförmig gezähnt ſind. Die Blumen ſind groß, ausgebreitet und von einer hochrothen Farbe. Die Frucht wird gröſſer und runder als wie die vorige; an der Sonnenſeite zeigt ſie eine glänzende Carmoiſinfarbe, auf der entgegengeſezten Seite aber iſt ſie mehr gelb. Das Fleiſch iſt weiß, ausgenommen der zunächſt am Kerne liegende Theil deſſelben, von welchem es ſich abſondert, und es hat ſolches einen köſtlichen moſchusartigen Geſchmack. Dieſe Früchte werden gleich nach der vorhergehenden Art reif.

3) Die frühe Purpurpfirſche. *The early Purple.* — Fr. Pourprée hatiue à grandes fleurs. *Perſica, fructu globoſo, aeſtiuo, obſcure rubenti; carne aquoſa ſuauiſſima. Duham.* Hat glatte ſcharf zugeſpitzte Blätter. Die Blumen ſind groß, ausgebreitet und lebhaft roth. Die Frucht iſt groß, rund, und mit einem feinen hochrothen Staub bedeckt. Dieſe Art hat ein weiſſes Fleiſch, welches zunächſt am Kerne roth ausſiehet und ſie iſt mit einem vortreflichen weinartigen Safte erfüllt. Sie erlangt in der Mitte des Auguſts ihre völlige Reife.

4) Die frühe oder kleine Mignonne. Trecaſſine. *The ſmall Mignon.* Mignonette. La Double de Troyen. *Perſica aeſtiua, flore paruo, fructu mediocri craſſitiei; Trecaſſina dicta. Duham.* Die Blätter von dieſer Art ſind etwas ſägeförmig gezähnt, und die Blumen

Blumen klein und zusammengezogen. Die Pfirsche ist rund, von mittlerer Größe, auf der nach der Sonne zu gekehrten Seite dunkelroth, auf der andern aber blaßgelblicht. Ihr Fleisch ist weiß, es schälet sich von dem Kern ab, woselbst es roth aussiehet und enthält eine große Menge eines weinartigen zuckersüßen Safts. Sie wird etwas eher als wie die vorhergehende Art reif.

5) Die weisse Magdalene. *The white Magdalen.* — Fr. Melcaton. Madeleine blanche. *Persica, flore magno, fructu globoso compresso, albis carne et cortice. Duham.* Hat lange, glänzende, blaßgrüne, an ihren Rändern tief sägeförmig gezähnte Blätter und das Holz ist mehrentheils bis an das Mark schwarz. Die Blumen sind groß und ausgebreitet, sie blühen zeitig auf und zeigen eine blaßrothe Farbe. Die Früchte sind rund, ziemlich groß, von einer gelblicht weissen Farbe, an der der Sonne ausgesezten Seite sind dieselben etwas mit Roth gestreift. Das Fleisch ist weiß bis an den Kern, von welchem es sich absondert, und der Saft davon ist sehr schmackhaft. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

6) Die gelbe Alberge. *The yellow Alberge.* — Fr. Alberge jaune, trägt hochrothe Blumen von mittlerer Größe. Die Pfirsche ist kleiner als wie die vorige, von einer gelben Farbe auf der Schattenseite und auf der Sonnenseite hochroth. Ihr Fleisch siehet gelb, am Kerne aber roth aus und ihr Saft hat einen zuckersüssen und weinartigen Geschmack.

7) Die Lackpfirsche. Große französische Mignonpfirsche. *The great french Mignon.* — Fr. Mignonne. Grosse Mignonne. Veloutée de Merlet. *Persica flore magno, fructu globoso, pulcherrimo*

*satura*

*ſature rubente. Duham.* hat große Blätter mit feinen ſägenförmigen Zähnen, und ſchöne rothe Blumen. Die Frucht wird groß und ganz rund; ſie iſt mit einem feinen glänzenden Staube bedeckt, welcher auf der Sonnenſeite bräunlicht roth und auf der andern grünlicht gelb ausſiehet. Das Fleiſch iſt weiß, es ſchälet ſich leicht von der Haut ab und enthält einen häufigen zuckerartigen, wohlſchmeckenden Saft. Dieſe Pfirſche wird um die Mitte des Auguſts reif.

8) Die Chevreuſe. *The beautiful Chevreuſe.* Fr. Chevreuſe hative. Chevreuſe belle. *Perſica flore paruo, fructu aeſtiuo, compreſſo, paullulum verrucoſo. Duham.* hat ganz einfache Blätter und kleine zuſammengezogene Blühten. Die Frucht ſiehet etwas länglicht aus, iſt von mittlerer Größe, an der Sonnenſeite von einer ſchönen rothen Farbe und gelb an der Schattenſeite. Ihr Fleiſch iſt gelblicht, ſchälet ſich von der Frucht ab und enthält einen vortreflichen Saft. Dieſe Art wird etwas ſpäter als wie die vorige reif.

9) Die rothe Magdalenenpfirſche. *The red Magdalen.* — Fr. Madeleine rouge. Madeleine de Courſon. Montagne. — *Perſica flore magno, fructu paullulum compreſſo, cortice rubro, carne venis rubris muricata. Duham.* hat tief ſägeförmig gezähnte Blätter und große ausgebreitete Blühten. Die Frucht iſt groß, rund, und an der Sonnenſeite ſchön roth; das Fleiſch derſelben iſt feſt, weiß, und ſondert ſich von dem Steinkern ab, woſelbſt es ſehr roth ausſieht. Sie enthält einen zuckerartigen Saft und iſt von einem ganz außerordentlich vortreflichen Geſchmack. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

10) Die Kanzlerpfirſche. *The Chancellor.* — Fr. La Chancelière. hat große, etwas ſägeförmig gezähnte

gezähnte Blätter. Die Pfirsche ist ohngefähr von der Größe der n. 8. beschriebenen Art, jedoch etwas runder. Ihre Haut ist sehr dünne und an der Sonnenseite schön roth gefärbt; ihr Fleisch ist weiß und es zerfließt im Munde; es schälet sich von dem Kerne los und ist mit einem herrlichen und zuckersüssen Saft erfüllt. Sie wird zu der nehmlichen Zeit wie die vorige reif.

11) Die frühe Newingtonpfirsche. *Smith's Newington. The early Newington.* — Fr. Le Pavie blanc. — Die Blätter dieser Art sind sägeförmig gezähnt und die Blumen groß und ausgebreitet. Die Frucht hat eine mittelmäßige Größe und siehet von der Sonnenseite schön roth aus. Ihr Fleisch ist weiß und fest, jedoch an dem Kerne sehr roth, an welchem es dicht anhängt; der Saft desselben ist sehr schmackhaft. Sie reifet zugleich mit der vorigen.

12) Die Montauban. *The Montauban.* — Fr. Le Montauban, ist mit sägeförmig gezähnten Blättern und großen offenstehenden Blumen versehen. Die Frucht wird ohngefähr so groß als wie die vorige; ihre Farbe an der Sonnenseite fällt etwas ins Purpurrothe, auf der entgegengesezten Seite aber siehet sie blaßroth aus. Ihr Fleisch zerschmilzt im Munde und ist auch sogar am Kerne weiß, von welchem es sich absondert. Der Saft hat einen vortreflichen Geschmack. Diese Art reifet etwas eher als wie die vorhergehende.

13) Die Maltheser oder italiänische Pfirsche. *The Malta.* Fr. Le Maltha hat tief sägeförmig gezähnte Blätter und grosse offenstehende Blühten. Die Frucht ist beynahe rund, an der Sonnenseite schön roth und mit einem höhern Roth marmoriret, an der Schattenseite

aber

aber ſiehet ſie hochgrün aus. Ihr Fleiſch iſt feine, und weiß, ausgenommen am Steine, woſelbſt es ſich von ſelbigem abſondert und hochroth ausſiehet. Der Saft ſchmeckt ein wenig moſchusartig und angenehm. Sie wird zu Ende des Auguſts oder zu Anfang des Septembers reif.

14) Die Weinpfirſche. *The Vineuſe.* Fr. La Vineuſe. trägt große Blätter von hochgrüner Farbe und volle glänzend rothe Blühten. Die Frucht iſt rund und von mittlerer Größe, und mit einer dünnen, ganz rothen Haut überzogen. Sie hat ein feines, weiſſes Fleiſch, welches jedoch am Kerne ſehr roth ausſiehet, und enthält einen häufigen und weinartigen Saft. Sie erlangt in der Mitte des Septembers ihre völlige Reife.

15) Die Bellegarde. *The Bellegarde.* — Fr. La Bellegarde. Gallande. *Perſica flore parvo, fructu magno globoſo, atro-rubente; carne firma, ſaccharata Duham.* hat glatte Blätter und kleine zuſammengezogene Blumen. Die Frucht iſt ſehr groß, rund, und an der Sonnenſeite von einer hohen Purpurfarbe. Das Fleiſch hat eine weiſſe Farbe, es ſchälet ſich leicht vom Kerne ab, woſelbſt es auch ſehr roth ausſiehet. Ihr Saft iſt vortreflich. Sie wird zeitig im September reif.

16) Die Bourdine. *The Bourdine.* — Fr. Bourdin. Narbonne. *Perſica flore paruo, fructu globoſo, pulcherrimo, atro-rubente. Duham.* hat große, ſchöne, grüne, glatträndige Blätter und kleine fleiſchfarbne zuſammengezogne Blumen. Die Frucht iſt rund, an der Sonnenſeite dunkelroth. Das Fleiſch iſt weiß, ausgenommen um den Kern herum, wo es hochroth ausſiehet; es enthält ſolches einen herrlichen

und

und weinartigen Saft. Sie wird mit der vorhergehenden Art zu gleicher Zeit reif.

17) Die Purpurpfirsche, rothe Albergé. *The Roſſane.* — Fr. Roſſana. *Perſica flore parvo, fructu magno, carne flaueſcente. Duham.* trägt glatträndige Blätter und kleine zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist etwas länger als die von der n. 6. beschriebenen Art, von der sie von einigen für eine Abart gehalten wird. Ihr Fleisch siehet gelb aus und schälet sich vom Kerne ab, wo es ebenfalls roth ist. Der Saft hat einen schönen weinartigen Geschmack. Sie wird zeitig im September reif.

18) Die frühe Admirable. *The Admirable.* — Fr. L'Admirable hative. *Perſica flore paruo, fructu magno globoſo, dilute rubente; carne firma ſaccharata. Duham.* hat einfache Blätter und kleine zusammengezogene Blumen von blaßrother Farbe. Die Frucht wird sehr groß und rund, ihr Fleisch ist fest, zerfließend und weiß, sondert sich vom Steine ab und ist an diesem Orte roth. Der Saft hat einen süssen, zuckerartigen, hohen Weingeschmack. Sie wird zeitig im September reif.

19) Die Pfirsche, welche in England *the old Newingtron*, die alte Newingtonpfirsche genennt wird, hat sägeförmig gezähnte Blätter und grosse offne Blumen. Die Frucht ist groß, auf der Sonnenseite von einem schönen Roth, ihr Fleisch hat eine weisse Farbe und hängt fest an dem Kerne an, woselbst es auch hochroth ist: der Geschmack desselben ist vortreflich. Sie reifet bald nach der vorhergehenden Art.

20) Die Königspfirsche (*The Royal*) trägt glatträndige Blätter und kleine zusammengezogene

kehrten Seite von einer dunkelrothen, und auf der andern von einer gelblichten Farbe. Ihr Fleisch zerfließt auf der Zunge, ist weiß, und gehet vom Kerne ab, wo es roth aussiehet; der Saft desselben ist süß und wohlschmeckend. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

27) Die Persique, (*The Persique.* Fr. La Persique) hat grosse, sehr tief gezähnte Blätter und kleine zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist groß, länglicht und an der Sonnenseite von einer schönen rothen Farbe; das Fleisch derselben ist fest, weiß, jedoch um den Kern herum roth, saftig und von einem hohen lieblichen Geschmack. An dem Stengel bemerkt man oft über der Frucht eine kleine knotigte Hervorragung. Sie wird spät im September reif.

28) Die Katharinenpfirsche, (*The Catharine.* Fr. La Catharine) hat Blätter ohne Einschnitte und kleine Blumen. Die Frucht ist groß, rund, und an der Sonnenseite sehr dunkelroth; das Fleisch derselben ist weiß, feste, dicht, am Kern anhängend und um diesen leztern hochroth. Sie hat einen schönen und angenehmen Geschmack, und reifet zeitig im October.

29) Die monströse Pavie von Pomponne, (*The monstrous Pavy*, Fr. Le Pavie rouge de Pomponne. Pavie monstrueux. Pavie camu. *Persica flore magno, fructu maximo pulcherrimo, carne dura, nucleo adhaerente. Duham.*) hat große, mit sehr kleinen sägeförmigen Zähnen besezte Blätter, und große, jedoch ziemlich zusammengezogene Blüthen. Die Frucht ist rund und sehr groß; ein Umstand, der zu ihrem Nahmen Anlaß gegeben hat. An der Sonnenseite siehet sie schön roth und an der Schattenseite grünlicht weiß aus. Das Fleisch ist weiß, zerschmelzend, fest am

Kerne

Kerne anſitzend und an dieſem letzten Orte von hochrother Farbe. Sie enthält einen ſehr häufigen Saft, welcher bey trockner Witterung, zuckerſüß, weinartig und angenehm ſchmeckt. Sie reifet gegen das Ende des Octobers.

30) Die Blutpfirſche. Cardinalpfirſche. Betterave. Maulbeerpfirſche. (*The bloody Peach.* — Fr. Sanguinolle.) hat ziemlich große ſägeförmig gezähnte Blätter, welche im Herbſt eine rothe Farbe annehmen. Die Frucht iſt von mittlerer Gröſſe, die Haut derſelben über und über, von einem matten Dunkelroth, und das Fleiſch bis auf den Kern roth. Die Frucht iſt nur trocken, und der Saft ziemlich ſcharf und bitterlich. In England wird dieſe Art ſelten ganz reif, indeſſen verdient ſie dem ohnerachtet gepflanzt zu werden, weil die Früchte derſelben gut zu backen, und mit Zucker einzumachen ſind *).



*) Die jungen Blätter des Pfirſchbaums theilen der Milch, wenn ſie damit gekocht werden, ſo wie die Kirſchlorbeerblätter, einen Mandelgeſchmack mit; es ſollen die Pfirſchblätter jedoch eben ſo ſchädlich ſeyn, als wie die vom Kirſchlorbeer. — Die Pfirſchen ſelbſt werden mehrentheils roh gegeſſen; ihres vielen Safts wegen ſind ſie weder zum Kochen, noch zum Backen, noch zum Einmachen gut zu gebrauchen. In Frankreich werden einige Arten, vorzüglich Le gros Pavie de Pompone (ſ. oben n. 29.) in Eſſig, ſo wie die Eſſiggurken eingelegt. Diejenigen Sorten, welche roh zu eſſen, zu herbe und ſauer und nicht zu mürbe ſind, können wie eine Compote bereitet und friſch gegeſſen werden. Zum Einmachen mit Zucker nimmt man ſolche, welche noch nicht ganz reif ſind. — Der zu häufige Genuß der Pfirſchen kann, ihres auflöſenden und kühlenden Safts wegen, bey ſchwächlichen Perſonen Blähungen, Durchfälle und andere dergleichen Beſchwer-

und an der Schattenſeite gelblicht grün. Sie hat ein feſtes und noch ziemlich ſchmackhaftes Fleiſch. Sie wird zeitig im September reif.

6) Die italiäniſche Pfirſche, (*The Italian Nectarine*) hat glatte Blätter und kleine Blumen. Die Frucht iſt an der Sonnenſeite roth und an der entgegengeſetzten gelblicht; ihr Fleiſch iſt feſt und hängt feſt am Kern an, woſelbſt es roth ausſiehet. Hat dieſe Frucht ihre vollkommne Reife erlangt, welches zeitig im September geſchiehet, ſo hat ſie einen vortreflichen Geſchmack.

7) Die goldfarbige Nußpfirſche, (*The golden Nectarine*) ſiehet an der Sonnenſeite ſchön roth, und an der andern glänzend gelb aus. Ihr Fleiſch iſt ſehr gelb, und ſitzt feſt am Kerne an, wo es blaßroth ausſiehet; ſie hat einen guten Geſchmack und reifet im September.

8) Die Tempelnektarine, (*The Temple Nectarine*) iſt von einer mittlern Größe, an der Sonnenſeite ſchön roth und an den andern gelblicht grün gefärbt. Ihr Fleiſch iſt um den Kern herum weiß, und es ſondert ſich von ſelbigem ab. Sie wird im September reif und hat einen ziemlich ſtark ſtechenden Geſchmack. —

Die Pfirſchen und Nektarinen ſind geſunde Früchte, welche den Magen gelinde zuſammenziehen, wenn man ſie zu der Zeit ißt, wenn ſie nicht allzu teig ſind *). — Aus den Pfirſchblühten wird in den Apotheken

*) Die Nußpfirſchen oder Nektarinen pflegt man nicht eher zu eſſen, als bis ſie ſich ſelbſt löſen und vom Baume abfallen; ſodann ſind ſie unten am Stiele welk und runzlicht, inwendig aber gelb und ſie haben einen herrlichen Weingeſchmack. Zum Kochen und Einmachen aber ſchicken ſie ſich noch weniger, als wie die gewöhnlichen Pfirſchen. A. d. Ueb.

1) *The Elruge*, hat groſſe ſägeförmig gezähnte Blätter und kleine Blumen. Die Frucht erlangt eine mittlere Gröſſe, ſie bekömmt auf der nach der Sonne gekehrten Seite eine dunkel purpurrothe und auf der entgegengeſezten eine grünlicht gelbe Farbe. Das Fleiſch löſet ſich vom Kerne ab und hat einen gelinden, angenehmen, zerflieſſenden Saft. Sie wird zeitig im Auguſt reif.

2) Die Newington Nektarine, *The Newington*, hat ſägeförmig gezähnte Blätter und groſſe offenſtehende Blumen. Die Frucht wird ziemlich groß und ſie zeiget auf der Sonnenſeite ein ſchönes Roth, auf der andern aber eine glänzend gelbe Farbe. Das Fleiſch ſizt am Kerne feſt an und iſt daſelbſt hochroth; der Saft hat einen herrlichen Geſchmack. Die Zeit ihrer Reife fällt gegen das Ende des Auguſts.

3) Die ſcharlachfarbne Nußpfirſche, (*The Scarlet*,) iſt vielmehr kleiner als wie die vorhergehende Art; ſie hat an der Sonnenſeite eine ſchöne Scharlachfarbe, die auf der entgegengeſezten Seite in eine blaßrothe ausartet. Sie wird mit der vorigen beynahe zu gleicher Zeit reif.

4) Die römiſche rothe Nußpfirſche. (*The Roman* or *Cluſter red Nectarine*) hat ungezähnte Blätter und groſſe Blumen. Ihre Frucht iſt groß, nach der Sonnenſeite zu hochroth gefärbt, auf der Schattenſeite aber gelblicht. Sie hat ein feſtes, am Kerne anhängendes Fleiſch, woſelbſt es ſo wie an den meiſten andern Orten roth ausſiehet. Sie enthält viel Saft und hat einem herrlichen Geſchmack. Die Zeit ihrer Reife fällt um das Ende des Auguſt.

5) *The Murrey*, iſt eine Frucht von mittler Gröſſe; an der Sonnenſeite ſiehet dieſelbe ſchmuzig roth,

und an der Schattenſeite gelblicht aus. Sie hat ein feſtes und noch ziemlich ſchmackhaftes Fleiſch. Sie wird zeitig im September reif.

6) Die italiäniſche Pfirſche, (*The Italian Nectarine*) hat glatte Blätter und kleine Blumen. Die Frucht iſt an der Sonnenſeite roth und an der entgegengeſetzten gelblicht; ihr Fleiſch iſt feſt und hängt feſt am Kern an, woſelbſt es roth ausſiehet. Hat dieſe Frucht ihre vollkommne Reife erlangt, welches zeitig im September geſchiehet, ſo hat ſie einen vortreflichen Geſchmack.

7) Die goldfarbige Nußpfirſche, (*The golden Nectarine*) ſiehet an der Sonnenſeite ſchön roth, und an der andern glänzend gelb aus. Ihr Fleiſch iſt ſehr gelb, und ſitzt feſt am Kerne an, wo es blaßroth ausſiehet; ſie hat einen guten Geſchmack und reifet im September.

8) Die Tempelnektarine, (*The Temple Nectarine*) iſt von einer mittlern Größe, an der Sonnenſeite ſchön roth und an der andern gelblicht grün gefärbt. Ihr Fleiſch iſt um den Kern herum weiß, und es ſondert ſich von ſelbigem ab. Sie wird im September reif und hat einen ziemlich ſtark ſtechenden Geſchmack. —

Die Pfirſchen und Nektarinen ſind geſunde Früchte, welche den Magen gelinde zuſammenziehen, wenn man ſie zu der Zeit ißt, wenn ſie nicht allzu teig ſind *). — Aus den Pfirſchblühten wird in den Apo-

theken

*) Die Nußpfirſchen oder Nektarinen pflegt man nicht eher zu eſſen, als bis ſie ſich ſelbſt löſen und vom Baume abfallen; ſodann ſind ſie unten am Stiele welk und runzlicht, inwendig aber gelb und ſie haben einen herrlichen Weingeſchmack. Zum Kochen und Einmachen aber ſchicken ſie ſich noch weniger, als wie die gewöhnlichen Pfirſchen. A. d. Ueb.

theken ein vortreflicher Syrup für Kinder bereitet, welcher denſelben ein gelindes Brechen und Purgieren erreget.

2) CORNVS maſcula. *Cornel-tree. Cornelian Cherry. Male Cornel. Linn.* Spec. plant. 171. — Cornus ſylueſtris mas. *Bauh.* Pin. 447. — Fr. Cornouiller. — Cornelius-kirſchenbaum. Cornelbaum. Hornkirſchenbaum. Horlitzenbaum. Horlekenbaum.

Dieſer Baum wächſet in Gehölzen und an Zäunen in Oeſterreich wild. Es iſt ein ſtrauchigter Baum, der ſich in viele, mit einer rauhen Rinde überzogene Zweige unregelmäßig vertheilet; dieſe breiten ſich weit aus und ſind mit eyformigen, an ihren Rändern ungezähnten, ſcharf zugeſpitzten und mit Rippen verſehenen Blättern beſezt. Die Blumen brechen im Frühling, noch vor den Blättern, an den Enden der Zweige in abgeſonderten Dolden, hervor. Die Blumen ſind klein und gelblicht; jede derſelben iſt aus vier Blumenblättern, vier Staubfäden, welche länger ſind als wie die Blumenblätter und einer Fruchtröhre zuſammengeſezt. Der Fruchtknoten, welcher unter der Blume ſeinen Siz hat, iſt rund, und vergröſſert ſich in eine mit einem Nabel verſehene eyrunde Beere, welche eine zweyzellige Nuß enthält *).



*) Die unreifen grünen Früchte werden mit würzhaften Kräutern in Salzwaſſer eingelegt und wie Oliven gegeſſen. Die reifen macht man mit Zucker oder Honig ein, oder gebraucht ſie zu Gallerten und bereitet auch durch die Gährung einen Wein aus denſelben. — Die jungen Blätter dieſes Baums können, wenn man ſie im Schatten trocknet, als der gemeine Thee gebraucht werden, den ſie an Annehmlichkeit noch übertreffen ſollen. A. d. Ueb.

3) OLEA europaea. *Manured Olive. Linn.* Spec. plant. 11. — Olea ſatiua. *Bauh.* Pin. 472. — Fr. Olivier d'Eſpagne. — Europäiſcher Oelbaum oder Olivenbaum. Zahmer Oelbaum.

*Olea* ſylueſtris. *Wild Olive.* — Fr. Olivier ſauvage. — Wilder Oelbaum. Wilder Olivenbaum.

Es iſt dieſes ein immer grünender Baum, welcher in Oeſterreich (auch in Aſien) wild wächſet, der aber auch in Frankreich, Spanien, Portugall und Italien gepflanzet wird. Er iſt ſehr ſtrauchigt und treibt oft aus einer Wurzel verſchiedene Stämme, obgleich auch zuweilen nur ein einziger Stamm in die Höhe ſteiget. Die Zweige des Oelbaums ſind rundlicht und mit ſpießförmigen Blättern beſezt, welche von einer glänzend grünen Farbe ſind und einander entgegengeſezt ſtehen. Die Blumen brechen in kleinen Bündeln an den Blätterſtielen hervor; ſie ſind weiß, röhrenförmig und an den Rändern mit fünf Einſchnitten verſehen. Jede Blume enthält zween Staubfäden, welche viel kürzer als wie das Blumenblatt ſind, und eine hohle, oben mit einer einfachen Narbe beſezte Fruchtröhre. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Geſtalt; er verwandelt ſich in eine eyrunde Pflaume von der Größe eines Taubeneyes und bekömmt, wenn er reif iſt, eine grünlicht ſchwarze Farbe.

Dieſe Pflaumen, oder die ſogenannten Oliven werden in Frankreich eingemacht, nach verſchiedenen Theilen von Europa verſendet *). Allein es ſind dieſelben ein ſehr

*) In Frankreich werden die Oliven folgendergeſtalt eingemacht. Man legt ſie wenn ſie noch grün und unreif

sehr unbedeutendes Gewürze, denn das in ihnen enthaltene häufige Oel erschlafft leicht den Magen. — Die Oliven sind ihrer Güte, Grösse und Farbe nach sehr vielen Abänderungen unterworfen, welche sich nach dem Boden und Klima, wo diese Bäume gepflanzt werden, richten. Die in Italien gezogenen Oliven sind die kleinsten; sie haben fast gar keinen Geschmack und verdienen daher wenig Aufmerksamkeit. Die spanischen sind zwar die größten; allein ihr Geruch und Geschmack ist ranzigt und unangenehm. Die in der Provence gezognen fallen ihrer Größe nach zwischen die beyden vorerwähnten Sorten; sie haben einen angenehmen Geschmack, geben ein vortreffliches Oel und haben, wenn sie eingepöckelt sind, einen weit bessern Geschmack als die übrigen.

Der größte aus den gepflanzten Oliven zu ziehende Vortheil bestehet in der Menge des aus der Frucht gepreßten Oels oder des sogenannten Baumöls, davon man dreyerley Sorten hat. Das reinste und beste (oder das sogenannte Jungfernöl) ist dasjenige, welches

unreif sind, vier und zwanzig Stunden lang in eine Lauge von ungelöschtem Kalch und Eichenasche; hierauf werden sie neun Tage lang und drüber in süßes Wasser gelegt und man gießt täglich frisches Wasser so lange darauf, bis ihr herber Geschmack verlohren gehet. Endlich legt man sie in Salzwasser ein und packt sie mit Salz, Fenchel und Corinthen in Fässer. — Einige nehmen, nachdem die Oliven eine Zeitlang in Salzwasser gelegen haben, den Stein davon heraus und stecken statt desselben die Frucht von einer Kaper hinein, welches der Appetit stärker reitzen soll. — Die reifen Oliven können auch ohne weitere Zubereitung mit Salz und Pfeffer gegessen werden. A. d. Ueb.

aus, wenn ſie reif iſt. Ihr Fleiſch iſt trocken und von ſchlechtem Geſchmack.

4) Die römiſche Aprikoſe, (*The Roman*) hat eine größre Frucht als wie die vorige, ſie iſt aber nicht ganz ſo glatt, als wie dieſelbe. Ihrer Farbe nach fällt ſie etwas tiefer aus, allein ihr Fleiſch iſt nicht ſo trocken und mehr ſchmackhaft.

5) Die türkiſche Aprikoſe, (*The Turkey*) iſt rund und gröſſer als jede der vorhergehenden. Auch ihr Fleiſch iſt feſter und von einem feinern Geſchmack.

6) Die Alberge, (*The Alberge*) iſt eine kleine zuſammengedrückte Frucht von gelber Farbe auf der Sonnenſeite, welche auf der entgegenſezten in ein grünlichtes Gelb übergehet.

7) Die bredaiſche Aprikoſe, (*The Breda*) iſt die beſte unter allen dieſen Arten. Sie iſt groß, rundlicht, äuſſerlich von einer hochgelben und innerlich von einer goldgelben Farbe. Ihr Fleiſch iſt weich und voll von einem wohlſchmeckenden Safte. Der Kern in dieſer Aprikoſe iſt größer und runder, als in den übrigen Arten.

8) Die Brüſſelſche Aprikoſe, (*The Bruſſells*) hat eine mittlere Gröſſe und eine etwas ovale Geſtalt. Auf der Sonnenſeite ſiehet ſie roth aus und hat viele dunkle Flecke; auf der Schattenſeite aber zeiget ſie eine grünlicht gelbe Farbe. Ihr Fleiſch iſt feſt und von einem ſehr guten Geſchmack. Sie wird unter allen Aprikoſen am ſpäteſten reif *).

5) PRV-

*) Die Aprikoſen können friſch und gekocht gegeſſen werden. Die Orangen-Aprikoſe läſt ſich im Ofen wie die Prunellen trocknen, und ſodann zum Gebrauch aufbe-

5) PRVNVS avium. *Wild black Cherry.* Prunus umbellis ſeſſilibus, foliis ouato - lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus. *Linn.* Spec. plant. 680. 680. — Fr. Meriſier. — Waldkirſche. Schwarzer Vogelkirſchbaum. Wilder ſüßer Kirſchbaum. Twiſelbeeren. Rasbeeren.

Dieſer Kirſchbaum wächſet in den Wäldern in England (überhaupt im nördlichen Europa) wild, woſelbſt er eine anſehnliche Höhe erreichet. Er treibt viele ſich ausbreitende Aeſte, deren Zweige mit ovalen gezähnten Blättern verſehen ſind, die ſich in eine ſpitze ſpießförmige Spitze endigen und von purpurfarbnen Stielen unterſtützt werden, an denen ſich zween linienförmige gezähnte Blattanſätze (Stipulae) oder Blätter befinden. Die Blätter ſind an ihrer Unterſeite wollig, und es laufen auf denſelben viele hervorragende Rippen meiſtens nach dem Rande zu. Die Blumen kommen in anſitzenden Dolden auf langen purpurfarbnen Stielen, und größtentheils ihrer drey zuſammen, aus der Mitte verſchiedner kleiner, ſchuppigter, eyrunder

aufbewahren. — Durch das Einmachen mit Zucker wird der Geſchmack dieſer Früchte ſehr erhöhet; auch die getrockneten Aprikoſen können eingemacht werden. Man pflegt ſie auch zu einer dicken Marmelade einzukochen, die man in Torten bäckt. — In einigen Gegenden in Frankreich kocht man ſie in Branntewein mit Zucker ein, oder man gießt Milch darüber, ſetzt ſie in einem Backofen, trocknet ſie hierauf und packt ſie in Schachteln ein. (Siehe Hausvater B. III. S. 373. f.) — Die ſüßen Aprikoſenkerne werden wie Mandeln gegeſſen; die bittern aber zur Bereitung des Rataſia mit gebraucht. A. d. Ueb.

aus, wenn ſie reif iſt. Ihr Fleiſch iſt trocken und von ſchlechtem Geſchmack.

4) Die römiſche Aprikoſe, (*The Roman*) hat eine größre Frucht als wie die vorige, ſie iſt aber nicht ganz ſo glatt, als wie dieſelbe. Ihrer Farbe nach fällt ſie etwas tiefer aus, allein ihr Fleiſch iſt nicht ſo trocken und mehr ſchmackhaft.

5) Die türkiſche Aprikoſe, (*The Turkey*) iſt rund und gröſſer als jede der vorhergehenden. Auch ihr Fleiſch iſt feſter und von einem feinern Geſchmack.

6) Die Alberge, (*The Alberge*) iſt eine kleine zuſammengedrückte Frucht von gelber Farbe auf der Sonnenſeite, welche auf der entgegenſezten in ein grünlichtes Gelb übergehet.

7) Die bredaiſche Aprikoſe, (*The Breda*) iſt die beſte unter allen dieſen Arten. Sie iſt groß, rundlicht, äuſſerlich von einer hochgelben und innerlich von einer goldgelben Farbe. Ihr Fleiſch iſt weich und voll von einem wohlſchmeckenden Safte. Der Kern in dieſer Aprikoſe iſt größer und runder, als in den übrigen Arten.

8) Die Brüſſelſche Aprikoſe, (*The Bruſſells*) hat eine mittlere Gröſſe und eine etwas ovale Geſtalt. Auf der Sonnenſeite ſiehet ſie roth aus und hat viele dunkle Flecke; auf der Schattenſeite aber zeiget ſie eine grünlicht gelbe Farbe. Ihr Fleiſch iſt feſt und von einem ſehr guten Geſchmack. Sie wird unter allen Aprikoſen am ſpäteſten reif *).

5) PRV-

*) Die Aprikoſen können friſch und gekocht gegeſſen werden. Die Orangen-Aprikoſe läßt ſich im Ofen wie die Prunellen trocknen, und ſodann zum Gebrauch aufbe-

5) PRVNVS avium. *Wild black Cherry*, Prunus umbellis ſeſſilibus, foliis ouato-lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus. *Linn.* Spec. plant. 680. 680. — Fr. Meriſier. — Waldkirſche. Schwarzer Vogelkirſchbaum. Wilder ſüßer Kirſchbaum. Twiſelbeeren. Rasbeeren.

Dieſer Kirſchbaum wächſet in den Wäldern in England (überhaupt im nördlichen Europa) wild, wo ſelbſt er eine anſehnliche Höhe erreichet. Er treibt viele ſich ausbreitende Aeſte, deren Zweige mit ovalen gezähnten Blättern verſehen ſind, die ſich in eine ſpitze ſpießförmige Spitze endigen und von purpurfarbnen Stielen unterſtüzt werden, an denen ſich zween linienförmige gezähnte Blattanſätze (Stipulae) oder Blätter befinden. Die Blätter ſind an ihrer Unterſeite wollig, und es laufen auf denſelben viele hervorragende Rippen meiſtens nach dem Rande zu. Die Blumen kommen in anſitzenden Dolden auf langen purpurfarbnen Stielen, und größtentheils ihrer drey zuſammen, aus der Mitte verſchiedner kleiner, ſchuppigter, ehrun-

der

aufbewahren. — Durch das Einmachen mit Zucker wird der Geſchmack dieſer Früchte ſehr erhöhet; auch die getrockneten Aprikoſen können eingemacht werden. Man pflegt ſie auch zu einer dicken Marmelade einzukochen, die man in Torten bäckt. — In einigen Gegenden in Frankreich kocht man ſie in Branntewein mit Zucker ein, oder man gießt Milch darüber, ſetzt ſie in einem Backofen, trocknet ſie hierauf und packt ſie in Schachteln ein. (Siehe Hausvater B. III. S. 373. f.) — Die ſüßen Aprikoſenkerne werden wie Mandeln gegeſſen; die bittern aber zur Bereitung des Rataſia mit gebraucht. A. d. Ueb.

der *), hohler Blätter hervor, deren obere Fläche mit kurzen Haaren, ſo wie die Blätter von dem Sonnenthau (Droſera rotundifolia Linn.), beſetzt iſt. Dieſe dienen der Dolde zur Hülle. Jede Blume iſt aus fünf weiſſen länglichten abgeſchnittenen Blumenblättern zuſammengeſetzt, welche ſich in einen kleinen glatten Kelch einſenken; dieſer beſtehet aus fünf ſpitzigen Abſchnitten, welche ſich nach dem Blumenſtiel zurückkehren und an der Einſenkung der Blumenblätter eine glänzende Purpurfarbe zeigen. Die Früchte ſind klein, beynahe eyförmig, faſt ſchwarz, wenn ſie reif ſind, und enthalten einen großen, mit dem Fleiſche verwachſenen Stein, und einen dicken ſüßen Saft, nach dem die Vögel gelüſten und die Früchte verderben. Man bedient ſich dieſer Kirſchen vorzüglich zur Bereitung des Kirſchbranntweins, (auch kann man durch die Gährung einen angenehmen und ſtarken Wein daraus verfertigen).

Man findet noch eine Art, welche in einigen Wäldern in Norfolk wächſet, und die eine Abänderung hiervon zu ſeyn ſcheinet. Ihre Blätter ſind kleiner, mit feinern ſägeförmigen Zähnen umgeben, nicht ganz ſo wolligt an der Unterſeite, allein die Blattanſätze und Blätter der Hülle ſind von der nehmlichen Geſtalt, und die innere Seite der leztern ſind ebenfalls ſo haarigt. Die Blumen ſind groß, die Früchte klein, roth, eyrund und bitterlich.

Die Pflanzgärtner ſäen die Kirſchen von den Vogelkirſchen aus, um Stöcke zu erhalten, die übrigen Arten der Kirſchen darauf einzuimpfen oder zu pfropfen;

*) Einige davon, ſowohl in dieſer als in den folgenden Arten, ſind oft in drey Lappen eingeſchnitten. A. d. Verf.

[illegible]; und man findet insgemein, daß die schwarze Corone, (*Black Corone*) die einzige Gartenabänderung ist, welche durch das Aussäen der Kerne erhalten wird.

In den Apotheken wird ein aus den schwarzen Vogelkirschen bereitetes Wasser aufbewahret, das die Ammen als ein Mittel gegen die Zuckungen den Kindern geben; allein man hat dasselbe aus guten Gründen anjezt bey Seite gesezt: denn es haben Versuche gezeiget, daß das aus den Kernen dieser Kirschen verfertigte Wasser die Thiere sehr geschwind vergiftet, und da das in den Apotheken bereitete Wasser ebenfalls etwas von der schädlichen Eigenschaft der Kerne, obgleich wahrscheinlicher Weise in einem geringen Grade in sich enthält, so kann doch die Menge desselben hinreichend seyn, die zarten Nerven der Kinder anzugreifen und die Krankheit erschweren, gegen welche dieses Wasser als ein Heilmittel gebraucht wurde.

6) PRVNVS Cerasus. *Wild red Cherry.* — Prunus vmbellis subsessilibus, foliis ouato-lanceolatis conduplicatis glabris. *Linn.* Spec. plant. 679. — Fr. Cerisier. — Gartenkirschbaum. Saurer Kirschbaum. Gemeine saure Gartenkirsche.

Auch dieser Kirschbaum wächset in unsern Wäldern und an Zäunen wild. (Tournefort hat ihn in den Wäldern um das schwarze Meer wildwachsend gefunden). Er ist viel kleiner als wie der vorige, und die Bündel der Blumen und Blätter ruhen auf kurzen holzigten Stielen. Die Blätter sind ohngefähr halb so groß als wie die vom Vogelkirschbaume, sie laufen nach den Stengel zu spitziger aus und sehen glatt und glänzend an ihrer untern Seite aus; die auf denselben

befindlichen Rippen ragen weniger hervor, und es ſind dieſelben mit einigen wenigen weißlichten Haaren beſezt. Von den Blumen kommen gemeiniglich ihrer vier oder fünfe zuſammen hervor, welche auf glatten, kurzen und glänzend grünen Stielen ſtehen. Die Abſchnitte des Kelchs ſind ſtumpf, und die Blumenblätter rundlicht; dieſe leztern ſind ſelten abgeſchnitten. Die Blätter der Hülle ſind kurz, an ihrer äußerlichen Seite glatt polirt und an der innern etwas weniges haarigt. Die Früchte ſind rund, roth, ziemlich groß, und von einem ſauern Geſchmack. Hudſon (Flora Anglica) hält anjezt den ſchwarzen Vogelkirſchbaum vor eine bloſſe Abänderung von der hier erwähnten Art; allein wenn auf die von mir gegebne Beſchreibung Rückſicht nimmt, ſo wird man leicht einſehen, daß dieſer Naturforſcher irrt, und ſich völlig überzeugen, daß dieſes zwo ganz verſchiedene Arten ſind.

Linné und andere neuere botaniſche Schriftſteller haben angenommen, daß dieſer ſaure Kirſchbaum der Stammvater aller übrigen gezogenen Kirſchbäume, bis auf die ſchwarze Corone, (*Black Corvus*) ſey. Was aber die beſagten Verfaſſer zu dieſer Muthmaſſung bewogen habe, läßt ſich ſchwerlich errathen, da verſchiedene Arten von den Gartenkirſchen mehr von den urſprünglichen Eigenſchaften des Vogelkirſchbaums als des Gartenkirſchbaums (*Cerafus*) an ſich haben, zumal da die Bluthertzkirſche, die weiſſe, die ſchwarze, und die Ochſenhertzkirſche, ihren Blättern, Blühten und Hüllen (Involucra) nach, nur ſehr wenig von denenjenigen verſchieden ſind, die man an dem Vogelkirſchbaum in ſeinem wilden Zuſtande wahrnimmt. Ob der Boden, die Lage, oder die beſtändige Inoculation auf Stämme, die aus den Kernen der leztern Art gezogen worden ſind, einigen Einfluß auf die Entſtehung dieſer Aehnlichkeit haben

mögen,

mögen, läſſt ſich nicht mit Gewißheit beſtimmen; ſind es aber verſchiedene beſondere Arten, warum ſollte nicht die eine eben ſo gut Abarten hervorbringen können, als wie die andere? — Es folgen hier die Namen derjenigen Sorten von Kirſchen, welche gemeiniglich in England gepflanzt werden.

1) Die zeitige Maykirſche. *The early May Cherry.* — Fr. Cerise hative.
2) Die Mayherzogskirſche. *The May Duke.* — Fr. Le Duc de May.
3) Die Erzherzogskirſche. Portugieſiſche Griotte. *The Archduke.* — Fr. Cerise de Portugal. Royale de Hollande.
4) *The Holman's Duke.*
5) Die weiſſe ſpaniſche Kirſche. *The white Spanish.*
6) Die gelbe ſpaniſche Kirſche. *The yellow Spanish.*
7) Die weiſſe Herzkirſche. *The white Heart.* — Fr. Guigne groſſe blanche.
8) Die ſchwarze Herzkirſche. *The black Heart.* — Fr. Guigne noire.
9) Die rothe Herzkirſche. *The red Heart.*
10) Die Ochſenherzkirſche. *The Ox Heart.*
11) Die Blutherzkirſche. *The bleeding Heart.*
12) *The Harriſon's Heart.*
13) *The Tradeſcant's Cherry.*
14) Die ſpäte Erzherzogskirſche. *The late Archduke.*
15) Die Lukewardkirſche. *The Lukeward.*
16) *The Red* or *Kentiſh.*
17) Die ſchwarze Corone. *The black Corone.*
18) *The large Mazard.*
19) Die fleiſchfarbne Kirſche. *The Carnation.*
20) Die Maulbeerkirſche. *The Morello.*

Die Früchte der mehresten dieser Abarten sind zur Gnüge bekannt; ich übergehe daher die besondere Beschreibung derselben mit Stillschweigen.

## Zusatz des Uebersetzers.

Die bey uns in Deutschland vorkommenden Kirschen lassen sich unter die vier folgenden Hauptsorten bringen.

1) Die schwarzen süßen Kirschen, von denen es zweyerley Arten giebt. Die erste Art nennt man schwarze Kirschen, oder Weichseln; sie sind saftig, weich, von runder Gestalt und enthalten einen runden Kern; sie scheinen von der Vogelkirsche (*Prunus auium Linn.* s. oben S. 351.) herzustammen.— Die andere Art, welche eine lange und herzförmige Gestalt und ein härteres Fleisch haben, sind die schwarzen Herzkirschen, von denen sich die Knorpelkirschen, deren Fleisch noch härter ist, unterscheiden.

2) Die weissen Kirschen; von diesen giebt es ebenfalls runde, welche man weisse Kirschen, und lange herzförmige, welche man weisse Herzkirschen nennt.

3) Die sauren Kirschen; diese sind kugelrund und fast schwarz; sie enthalten unter einer dicken Schaale einen dunkelrothen sauren Saft, und in dem Fleische derselben liegt ein runder, etwas plattgedrückter Kern. Man pflegt die sauren Kirschen der Größe und dem Geschmack nach in die kleinen sauren oder Bloderkirschen, welche einen sehr sauren, etwas zusammenziehenden Geschmack haben, und in die Amarellen, Ammern oder Morellen einzutheilen; die leztern sind groß, saftig, von einer rothen Farbe, die

bis

bis ins Schwarze übergehet, und von einem feinen säuerlicht süßen Geschmack.

4) Die **Glaskirschen** (*Pr. Cerasus Iuliana Linn.*) sind fast durchsichtig, rund, etwas plattgedrückt, mit einer rothen Schaale umgeben, und enthalten einen weissen süßlichten Saft.

Außer diesen Sorten verdienen noch bemerket zu werden: 1) die **Bouquetkirsche** (La Cerise à bouquet *ou* à brochets. *Cerasus racemosa vno pediculo plura C. B.*) hat gefüllte Blumen und verschiedene Staubwege, durch deren jeden ein besonderer Fruchtknoten befruchtet wird, so daß bisweilen an einem Stiele zwey, drey und mehrere Kirschen zur Reife kommen. — 2) Bey der stets **blühenden Kirsche**, (La Cerise à grappes. *Cerasus semper florens*) wächset die Blumenknospe in ein zartes unterwärts hängendes Reiß aus, an welchem die Blumen einzeln nach einander bey jeder Knospe hervorkommen und auf diese Art hinter einander reif werden, so daß der Baum bis in den Herbst blühet und Früchte bringet. — 2) Die **Zwergkirsche** oder **Erdweichsel**, (*Cerasus pumila Linn.*) bringet kleine schlechte Früchte. — 4) Die **Kirsche ohne Kern**, (*Cerasus sine ossiculis, Tournef.*)

Die größte Kirsche ist die holländische **Groote Princes**, welche aber doch noch keinen Zoll im Durchmesser hat. — Die sogenannte **Brüsselsche Bruyne** unterscheidet sich von den übrigen durch eine deutliche Nath. — An der **Wachskirsche** siehet man gar nichts Rothes, sondern sie hat die Farbe vom gelben Wachse. — Die **Muskatkirsche** ist an der Spitze weißlicht, übrigens aber roth. — Bey der **doppelten Maykirsche** werden die Früchte nicht zugleich sondern allmählig nach einander reif.

Die Franzoſen unterſcheiden fünf Sorten von Kirſchen: 1) Meriſes ſind die wilden Vogelkirſchen; 2) Bigarreaux die Herz- oder Knorpelkirſchen; 3) Guignes die Herzkirſchen mit weichem Fleiſche; 4) Ceriſes alle runde Kirſchen, und 5) Griottes diejenigen von den runden, welche ſehr große Früchte tragen.

Die Kirſchen haben ein weiches ſchlaffes Gewebe und enthalten in demſelben eine große Menge von einem dünnen Saft und viel Luft. Sie ſind im Magen leicht auflösbar, und können ohne Schaden in einer beträchtlichen Menge genoſſen werden; ſie gerathen aber um dieſer Urſache willen auch leicht in Gährung und erzeugen eine häufige Säure. Da ſie ſehr kühlend ſind, ſo können ſie bey Perſonen, welche ſchwache Verdauungswerkzeuge haben, der Verdauung hinderlich werden; indeſſen befördern doch auch die ſauren etwas herben Kirſchen, ihrer zuſammenziehenden Eigenſchaften wegen, die Dauungskraft. — In chronischen Krankheiten, die von einer Verſtopfung der Eingeweide des Unterleibes herrühren, werden die Kirſchen als ein auflösendes Mittel empfohlen, und van Swieten rühmet ſie gegen die Melancholie und andere dergleichen Uebel, jedoch müſſen ſie alsdenn ſo häufig gegeſſen werden, daß ſie einen Durchfall erregen, der durch den fortgeſezten Genuß der Kirſchen unterhalten werden muß. Bey hitzigen Fiebern giebt die Abkochung davon ein kühlendes und wohlſchmeckendes Getränke ab; zu gleichem Behuf dienet den Landleuten in unſern Gegenden die Abkochung der Kirſchſtiele von ſauren Kirſchen. — Das Kirſchharz kann zu eben den Abſichten als wie das arabiſche Gummi angewendet werden.

Da ſich die reifen friſchen Kirſchen nicht lange aufbewahren laſſen, ſo macht man allerley Zubereitungen daraus, in denen ſie zum täglichen Gebrauch erhalten

werden

werden können. — Die weiſſen Kirſchen und diejenigen ſchwarzen Sorten, welche ein weiches Fleiſch haben, können nur roh gegeſſen werden. — Die Glaskirſchen dienen vorzüglich zum Einmachen mit Zucker, ſo wie auch die Amarellen oder Ammern. — Die ſchwarzen Herzkirſchen und die ganz ſauren Kirſchen werden im Ofen getrocknet oder gebacken, und die leztern ſo wie auch die Amarellen mit Eſſig eingemacht. Die Kirſchſuppen oder kalte Schaalen daraus können aus allerley Arten von Kirſchen bereitet werden, nur verlieret dieſes Obſt alsdenn durch einen übermäßigen Zuſatz von Wein und Gewürzen, wie dieſes insgemein zu geſchehen pflegt, ſeine kühlenden Eigenſchaften. — Ein ſehr nüzliches Produkt ſind die zu einem dicken Saft eingekochten ſauren Kirſchen; dieſer Saft kann zu Saucen, zu Torten und zur Bereitung des Kirſchweines gebraucht werden. Aus eben dieſen Kirſchen bereitet man das Kirſchextract, den durch das Aufgieſſen mit Franzbranntewein gemachten Kirſchbranntewein und den Kirſchratafia. — Wenn der Branntewein über Kirſchen und deren Kerne abgezogen wird, ſo bekömmt man eine andere Art von Kirſchbranntewein oder Kirſchwaſſer, das ſonderlich in der Schweiz gemein iſt, das aber ſchädliche Eigenſchaften beſizen und ſo wie das Kirſchlorberwaſſer wirken ſoll. — Aus einer beſondern Art von Kirſchen wird in Dalmatien ein Wein bereitet, welcher daſelbſt Maraſquin genennt wird. Die verſchiedenen Zubereitungen aus den Kirſchen ſehe man im Hausvater B. III. S. 351.

7) PRVNVS domeſtica. *The Plum-tree.* Linn. Spec. plant. 680. — Prunus inermis, foliis lanceolato-ouatis. Hort. cliff 186. — Gemeiner Pflaumenbaum.

Der gemeine Pflaumenbaum wächſt wild in den Gehölzen und an Zäunen in England. Es iſt dieſes ein kleinerer Baum als wie der vorhergehende; er trägt eyförmige und ſpießförmig zugeſpitzte Blätter. Die Blumen ſtehen mehrentheils einzeln und an den Aeſten bemerkt man keine Stacheln. Es giebt ſehr viele durch die Kunſt gezogene Abarten hiervon, von denen einige einen vortreflichen Geſchmack haben; indeſſen hält man ſie doch nicht für ſehr geſund, und man darf ſie nicht allzuhäufig genieſſen. — Die folgenden ſind die beſten Sorten:

1) Die kleine frühe Pflaume, oder Spilling. *The white Primordian.*

2) Die Maroccopflaume oder zeitige ſchwarze Damaſcenerpflaume. *The early black Damaſk.*

3) Die kleine ſchwarze Damaſcenerpflaume. *The little black Damaſk.*

4) Die große violette Damaſcenerpflaume. *The great Damaſk Violet.*

5) Die länglichte ſchwarzrothe Pflaume. *The Fotheringham.*

6) Die Orleaniſche Pflaume. *The Orleans.*

7) Die ſchwarze Pflaume mit hartem Fleiſch. *The black Perdrigon.*

8) Die große violette Pflaume. *The violet Perdrigon.*

9) Die große eyförmige weißgelblichte Pflaume. *The white Perdrigon.*

10) Das rothe Bonum magnum. *The red Bonum-Magnum.*

11) Die weiſſe holländiſche Pflaume. *The white Mogul.*

12) Die große eyförmige blaue Pflaume. *The Cheſton.*

13) Die

Furche durchzogen. Ihr Fleiſch iſt feſt, es ſondert ſich vom Kerne ab und enthält einen häufigen Saft. Sie wird zugleich mit der vorhergehenden Art reif.

6) Die Orleaniſche Pflaume. (*The Orleans.* Fr. Orleans. *Prunus fructu rotundo atro-rubente. Tourn.*) iſt eine runde Pflaume von mittelmäßiger Größe, welche äußerlich ſchwärzlichtroth, inwendig aber gelblich grün ausſiehet. Sie hat ein feſtes Fleiſch, ſondert ſich leicht vom Kerne ab und ihr Geſchmack iſt ſo ziemlich gut. Sie reifet mit der vorigen zu gleicher Zeit.

7) Die ſchwarze Pflaume mit hartem Fleiſch oder Perdrigon*), die ſpaniſche Pflaume. (*The black Perdrigon.* Fr. Perdrigon. *Prunus fructu nigro, carne dura. Tournef.*) iſt eine eyrunde Pflaume von mittlerer Größe, welche ſehr ſchwarz ausſiehet und mit einem violetten Staube bedeckt iſt. Ihr Fleiſch iſt feſt und mit einem vortreflichen Saft reichlich erfüllt. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

8) Die große violette Pflaume. (*The violet Perdrigon.* Fr. Perdrigon violet. *Prunus fructu magno e violaceo rubente, ſuauiſſimo, ſaccharato. Tournef.*) iſt eine große rundlichte Pflaume, welche äußerlich bläulicht roth ausſiehet. Ihr Fleiſch hat eine gelblichte Farbe, ſitzt am Kerne feſt an, und ihr Saft iſt von einem herrlichem Geſchmack. Sie wird zugleich mit der vorigen reif.

9) Die groſſe eyförmige weißgelblichte Pflaume. (*The white Perdrigon.* Fr. Perdrigon blanc

*) Die Perdrigons ſind bey uns unter dem Namen der ungariſchen Pflaumen bekannt. A. d. Ueb.

die nur um deswillen empfohlen zu werden verdienet, weil ſie zeitig reif wird, welches ſchon in der Mitte des Julius geſchiehet.

2) Die zeitige ſchwarze Damaſcenerpflaume oder Maroccopflaume. (*The early black Damaſk.* — Fr. Damas noir. *Prunus fructu magno, craſſo, ſubacido. Tourn.*) iſt eine runde, mittelmäßig große, durch eine Furche getheilte Pflaume; ſie zeiget eine dunkelſchwarze Farbe und iſt mit einem violetblauen Staube bedeckt. Ihr Fleiſch ſiehet gelb aus, es hat einen guten Geſchmack und ſchälet ſich gut vom Kerne ab. Sie reifet zu Anfange des Auguſts.

3) Die kleine ſchwarze Damaſcenerpflaume. (*The little black Damaſk.* — Fr. Petit Damas. *Prunus fructu parvo, dulci, atro-caerulea. Tourn.*) reifet gleich nach der vorhergehenden. Sie iſt klein und mit einem hellvioletten Staube bedeckt. Das Fleiſch trennt ſich vom Kerne ab und hat einen zuckerſüßen Geſchmack.

4) Die große violette Damaſcenerpflaume. (*The great Damaſk Violet.* — Fr. Gros Damas violet de Tours. *Prunus fructu magno, dulci, atro-caerulco. Tourn.*) nähert ſich der runden Geſtalt. Ihre Haut, welche dunkelblau ausſiehet, iſt mit einem violetten Staube überzogen. Ihr Fleiſch iſt gelb, es ſondert ſich vom Kerne ab und der Saft hat einen reichen Zuckergeſchmack. Sie reifet in der Mitte des Auguſts.

5) Die längliche ſchwarze Pflaume. (*The Fotheringham. Prunus fructu oblongo atro-rubente. Plum.*) hat eine ſchwärzlicht rothe Farbe, eine länglichte Geſtalt und iſt in der Mitte mit einer tiefen

Furche

Furche durchzogen. Ihr Fleiſch iſt feſt, es ſondert ſich vom Kerne ab und enthält einen häufigen Saft. Sie wird zugleich mit der vorhergehenden Art reif.

6) Die Orleaniſche Pflaume. (*The Orleans.* Fr. Orleans. *Prunus fructu rotundo atro-rubente. Tourn.*) iſt eine runde Pflaume von mittelmäßiger Größe, welche äußerlich ſchwärzlichtroth, inwendig aber gelblich grün ausſiehet. Sie hat ein feſtes Fleiſch, ſondert ſich leicht vom Kerne ab und ihr Geſchmack iſt ſo ziemlich gut. Sie reifet mit der vorigen zu gleicher Zeit.

7) Die ſchwarze Pflaume mit hartem Fleiſch oder Perdrigon*), die ſpaniſche Pflaume. (*The black Perdrigon.* Fr. Perdrigon. *Prunus fructu nigro, carne dura. Tournef.*) iſt eine eyrunde Pflaume von mittlerer Größe, welche ſehr ſchwarz ausſiehet und mit einem violetten Staube bedeckt iſt. Ihr Fleiſch iſt feſt und mit einem vortreflichen Safte reichlich erfüllt. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

8) Die große violette Pflaume. (*The violet Perdrigon.* Fr. Perdrigon violet. *Prunus fructu magno e violaceo rubente, ſuaviſſimo, ſaccharato. Tournef.*) iſt eine große rundlichte Pflaume, welche äußerlich bläulicht roth ausſiehet. Ihr Fleiſch hat eine gelblichte Farbe, ſitzt am Kerne feſt an, und ihr Saft iſt von einem herrlichem Geſchmack. Sie wird zugleich mit der vorigen reif.

9) Die groſſe eyförmige weißgelblichte Pflaume. (*The white Perdrigon.* Fr. Perdrigon blanc

*) Die Perdrigons ſind bey uns unter dem Namen der ungariſchen Pflaumen bekannt. A. d. Ueb.

blanc. *Prunus fructu parvo, ovoidali, e viridi albido, maculis rubris ad ſolem diſtincto. Duham.*) iſt eine ovale Frucht von mittlerer Größe, von gelber Farbe, und mit einem weiſſen Staube bedeckt. Ihr Fleiſch iſt feſt, und von einem angenehmen ſüßen Geſchmack. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

10) Das rothe Bonum magnum. (*The red Bonum-Magnum.* Fr. L'Imperiale. *Prunus fructu ouato, magno, rubente.*) iſt eine große, hochrothe, ovale, mit einem feinen Staube bedeckte Pflaume. Ihr Fleiſch iſt trocken, am Kerne anhängend, und von einem herben ſauren Geſchmack, weswegen ſie hauptſächlich in Torten gebacken wird. (Auch wird eine ſehr gute Conſerve daraus gemacht.) Sie erlangt im September ihre vollkommne Reife.

11) Die weiſſe holländiſche oder Mogulspflaume. Das weiſſe Bonum magnum. (*The white Mogul. Prunus fructu ouato magno flaueſcente. Tourneſ.*) iſt ebenfalls eine große eyrunde Frucht von gelblichter Farbe, welche mit einem weiſſen Staube bedeckt iſt. Ihr Fleiſch iſt ſauer und von einem unangenehmen rauhen Geſchmack, allein es iſt zum Backen gut. Sie reifet gleich nach der vorhergehenden Art.

12) Die große eyförmige blaue Pflaume. (*The Cheſtan. Prunus fructu ouato, caeruleo*) iſt eine eyförmige Pflaume von mittlerer Größe, von dunkelblauer Farbe und mit einem violetten Staube beſtreuet. Sie enthält einen häufigen Saft und der Baum giebt eine reichliche Aerndte. Sie wird ohngefähr um die Mitte des Septembers reif.

13) Die Aprikoſenpflaume. Marunke. (*The Apricot Plum.* Fr. Prune d'Apricot. *Prunus fructu maxi-*

*maximo, rotundo, flauo et dulci. Tourn.*) ist groß, rund, und von gelber Farbe. Sie ist mit einem weissen Staub bedeckt. Ihr Fleisch ist fest, sondert sich vom Kern ab und hat einen süssen Geschmack. Sie wird gleich nach der vorhergehenden reif.

14) Die rundlichte gelb und rothe Pflaume. (*The Maitre Claude.* Fr. Le Maitre Claude. *Prunus fructu subrotundo ex rubro et flauo mixto.*) ist eine Pflaume von mittlerer Grösse, von einer zwischen Roth und Gelb gemischten schönen Farbe und von einer rundlichten Gestalt. Ihr Fleisch ist fest, es sondert sich vom Kern ab und hat einen guten Geschmack. Sie erlangt im September ihre Reife.

15) Die rothe süsse Pflaume. (*The red Diaper.* Fr. La Roche Courbon *ou* Diaprée rouge. *Prunus fructu rubente dulcissimo. Tourn.*) ist eine große runde Pflaume von röthlichter Farbe, die mit einem violetten Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch hat einen hohen Geschmack und es sitzt selbiges am Kerne fest an. Sie wird ohngefähr um die Mitte des Septembers reif.

16) Die kleine Mirabelle. (*The small Queen Claude.* Fr. La petite Reine Claude. *Prunus fructu rotundo flauescente.*) ist eine runde, weißlichtgelbe Pflaume, welche mit einem perlfarbnen Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch ist dick, fest, sondert sich vom Kerne leicht ab und enthält einen häufigen zuckerartigen Saft. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

17) Die große Mirabelle, Dauphine, die grüne Damascenerpflaume. (*The large Queen Claude.* Fr. La grosse Reine Claude. La Dauphine, Tromp valet. *Prunus fructu magno, paullulum compresso*

*presso viridi, nitit cinereis et rubris conspersa. Duham.* iſt eine runde gelblicht grüne Frucht von mittlerer Größe. Ihr Fleiſch iſt feſt, von dunkelgrüner Farbe, es ſondert ſich leicht vom Kerne ab, und ihr Saft hat einen ſehr vortreflichen Geſchmack. Dieſe Art wird oft mit der unter dem Namen *Green Gage* in England bekannten Sorte vermenget, allein es iſt dieſes eine weit beſſere Pflaume. Sie reifet ohngefähr um die Mitte des Septembers.

18) Die Myrobalanenpflaume. (*The Myrobalan.* Fr. Le Mirobalan. *Prunus fructu rotundo, nigro purpureo maiori, dulci, Tournef.*) iſt eine runde Pflaume von mittlerer Größe, von einer dunkeln Purpurfarbe und mit einem violetten Staube beſtreuet. Ihr Saft iſt ſüß und ſie wird zeitig im September reif.

19) Die Dattelpflaume, oder Ungariſche Pflaume. (*The Date Plum.* Fr. Prune Datte. *Prunus fructu media oblongo luteo flavo, inde virescente. Duham.*) iſt ebenfalls von einer mittelmäßigen Größe, jedoch fällt ihre Geſtalt mehr ins Länglichte. Sie hat eine feine gelbe Haut, die oft mit einem glänzenden Roth geflekt iſt. An der Schattenſeite ſiehet ſie grün aus, und ſie iſt mit einem weiſſen Staube beſprengt. Sie wird ebenfalls im September reif.

20) Die Drapd'or Pflaume. (*The Cloth of Gold.*) Fr. Le Drapd'or, Mirabelle double. *Prunus fructu rotundo, flavo, dulciſſimo.*) hat eine runde Form, und mehrere rothe Streifen als wie die vorhergehende. Ihr Fleiſch iſt gelb und mit einem vortreflichen Safte erfüllt. Sie erlangt um die Mitte des Septembers ihre völlige Reife.

21) Die

21) Die Catharinenpflaume, Mandelpflaume (*The St. Catharine.* Fr. Prune de St. Catharine. *Prunus Cera Linn. Prunus fructu cereo coloris. Tourn.*) iſt eine ovale, ein wenig plattgedrückte Frucht. Ihre Haut hat eine Bernſteinfarbe und es iſt dieſelbe mit einem weißlichten Staube beſtreuet. Ihr Fleiſch aber ſiehet glänzend gelb aus, iſt feſt, am Kerne anſitzend und von einem angenehmen ſüſſen Geſchmack. Sie reifet gleich nach der vorigen.

22) Die Königspflaume, (*The royal Plum.* Fr. Royale. — *Prunus fructu ovato, rubente, dulci.*) iſt eine groſſe, ovale, am Stiele zugeſpitzte Frucht; ihre Farbe iſt hellroth und ihre Haut mit einem weißlichten Staube bedeckt. Das Fleiſch, welches feſt am Kerne anhängt, enthält einen angenehmen zuckerartigen Saft. Die Zeit ihrer Reife fällt gegen das Ende des Septembers.

23) Die Prunelle, Brunelle, Brignole (*Prunus domeſtica* Var. *Brignola Linn.* — *The Brignole.* Fr. Prune de Brignole. *Prunus brigonienſis, fructu ſuaviſſimo. Tourn.*) iſt eine groſſe, ovale Pflaume, von einer gelblichten mit Roth gemiſchter Farbe. Ihr Fleiſch ſiehet glänzend gelb aus, und es iſt trocken, jedoch von herrlichem Geſchmack. Sie reifet ohngefähr um die Mitte des Septembers.

24) Die Kayſerpflaume (*The Empreſs.* Fr. L'Imperatrice. *Prunus fructu magno, e violaceo rubente ſerotino.*) iſt eine groſſe, eyrunde Pflaume, von violetter Farbe und mit einem weißlichten Staube dick beſtreuet. Sie hat ein gelbes, am Kerne anſitzendes und ſehr ſchmackhaftes Fleiſch. Sie wird zu Ende des Septembers reif.

25) Die

25) Die ſpäte rothe Damaſcenerpflaume (*The late red Damaſk.* Fr. Damas rouge. *Prunus fructu medio ouato hinc ſatiore, inde pallide rubro. Duham.*) iſt eine Pflaume von mittlerer Größe und eyförmiger Geſtalt. An der Sonnenſeite ſiehet ſie hochroth und auf der entgegengeſezten blaßroth aus. Ihr Fleiſch iſt gelblicht, es zerfließt im Munde und hat einen guten Geſchmack. Sie erlangt erſt ſpät im September ihre völlige Reife.

26) Die Prun-Monſieur oder Herrenpflaume. (*The Wentworth.* Fr. Prune de Monſieur. *Prunus fructu ouato maximo, flauo. Tournef.*) iſt eine groſſe, ovale, gelbe Pflaume, welche der Bonummagnum-Pflaume (ſ. oben N. 11.) ſehr ähnlich iſt. Sie hat ein gelbes, ſich vom Kerne abſonderndes Fleiſch und einen ſcharfen ſauern Geſchmack. Sie wird zu Ende des Septembers reif und wird vorzüglich zu Torten gebraucht.

27) Die Bricette (*The Bricette.* Fr. Bricette. *Prunus fructu paruo, longiari, utrinque acuto e viridi luteo. Duham.*) iſt eine kleine gelblichtgrüne mit einem weiſſen Staube beſtreuete Pflaume. Ihr Fleiſch iſt gelb, und ſüß, jedoch von einem ſchlechten Geſchmack. Dieſe Art reifet zu Anfangs des Octobers.

28) Die weiſſe Birnpflaume (*The white Pear Plum. Prunus fructu albo, oblongiuſcula, acido. Tourn.*) iſt eine länglichte weiſſe Frucht, von einem unangenehmen ſauren Geſchmack, und es kann daher dieſelbe roh nicht genoſſen werden; allein ſie iſt gut mit Zucker einzumachen. Sie kömmt ſo ſpäte im Jahre, daß ſie ſelten reif wird.

29) Die Muſchelpflaume (*The Muſcle. Prunus mytellinum, Parkinſ.*) iſt eine länglichte, zugeſpitzte

Pflau-

te Pflaume von dunkelblauer Farbe. Sie hat einen grossen Kern und wenig Fleisch. Es giebt hiervon verschiedne Sorten, als die schwarze, die rothe und die weisse, die aber alle keinen angenehmen Geschmack haben.

30) Die Julianspflaume. (*The St. Iulian. Prunus fructu paruo violaceo.*) ist eine kleine dunkelviolette Pflaume, welche mit einem mehligten Staube bedeckt ist. Das Fleisch sizt fest am Kerne an, und die Pflaume trocknet in schönen Herbsten selbst auf dem Baume. — Diese lezten drey Sorten werden nicht sowohl ihrer Früchte wegen, sondern vielmehr zu Stöcken gezogen, auf denen man zu inoculiren pfleget.

## Zusatz des Uebersetzers.

Ausser den bishererwähnten Pflaumenarten giebt es noch einige, welche bemerkt zu werden verdienen. Hierher gehören:

1) Die Kirschpflaume (Prune Cerisette) ist rund, von der Grösse einer grossen Kirsche, von einer glänzend rothen Farbe und mit einem langen Stiele versehen; ihr Geschmack ist nicht besonders. Die Blätter dieses Baums sind, nach der Beschreibung des Herrn du Roi sehr klein, nicht über zween Zoll lang, von einer frischen grünen Farbe und am Rande zart und tief gezähnt. Die Blühten brechen zeitig hervor und werden leicht durch die Kälte verderbt.

2) Die Pflaume ohne Stein (Prune sans noyau. *Prunus nucleo nudo segmento circuli osseo comitato, Duham.*) ist klein, von der Größe einer Schlehe, säuerlich von Geschmack, jedoch gut zum Einmachen. In dieser Sorte sitzet der Kern ohne Gehäuse im Fleische. — Man findet in gewissen Jahren grosse unförmige Pflaumen ohne Kern, welche aus der wi-

vernatürlich aufgetriebenen jungen Frücht entſtehen und die in Thüringen **Schafſäcke** oder **Schafsmäuler** genennt werden. Sie ſind von gutem Geſchmack und unſchädlich. Herr **Gleditſch** vergleicht dieſelben mit dem Mutterkorne.

Ein mäßiger Genuß reifer **Pflaumen** iſt der Geſundheit eben ſo als wie der Genuß der Kirſchen zuträglich. Sie beſitzen durſtlöſchende, kühlende, ſtark auflöſende, gelinde laxirende und der Fäulniß widerſtehende Eigenſchaften, und ſie ſind daher bey Herbſtfiebern vorzüglich nützlich, zumal wenn ſie getrocknet worden ſind, da ſie denn weniger Blähungen verurſachen. Die **Spillinge** und **Marunken** hält man ihres häufigen auflöſenden, etwas ſcharfen und leicht in Gährung übergehenden Saftes wegen für ſchädlich und glaubt, daß ſie Durchfälle und Ruhren verurſachen können; es iſt daher der öffentliche Verkauf derſelben in einigen Gegenden Deutſchlands verbothen. Indeſſen kann doch ein mäßiger Gebrauch davon ſolchen Perſonen, die zur Hartleibigkeit geneigt ſind, gute Dienſte leiſten.

Die Pflaumen laſſen ſich in ihrem friſchen Zuſtan etwas länger, als wie die Kirſchen aufbewahren, wenn man jede, mit ihrem Stiele noch verſehene Pflaume, in weiſſes geſchmolzenes Wachs oder Talg einzeln eintaucht und an einem trocknen Orte aufbewahret, und wenn man ſie genießen will den Ueberzug bey gelinder Wärme wieder abſondert. Aus den reifen Pflaumen kocht man ein Muß, das mit Wein, Zucker, und Citronenſaft vermiſcht und zu dem Braten gegeſſen wird. Auſſerdem werden die Pflaumen gebacken oder getrocknet, in Eßig eingeſezt, zu Marmelade gemacht, welche man zu Suppen, Torten und anderm Backwerk gebraucht, und auch allein wie andere Früchte mit Zucker eingemacht; ſie können überhaupt faſt ſo wie

die

die Kirſchen (ſiehe oben S. 359.) zubereitet werden. — Aus der Rinde des Stammus, der Zweige und ſelbſt an dem Blumenkelche und den Früchten ſchwitzet ein Gummi aus, das mit dem Kirſchgummi gleiche Eigenſchaften beſizt.

8) PRVNVS inſititia. *The Bullace-tree Linn.* Spec. plant. 680. — Pruna ſylueſtria praecocia. *Bauh.* Pin. 444. — Haberſchlehen. Kriechelbaum. Zahme Schlehen. Kriechen oder Krecken. Zipparten. Auguſtpflaumen.

Dieſe Pflanze wächſet an unſern Hecken in England wild. Von den Blumen kommen meiſtens ihrer zwo neben einander zum Vorſchein. Die Blätter derſelben ſind mehr oval als die von dem gemeinen Pflaumenbaum (*Prunus domeſtica Linn.*); die untere Seite derſelben iſt wolligt und die Ränder ſind einwärts gerollt. Die Aeſte ſind mit einigen Stacheln beſezt. Dieſer Baum iſt allzu bekannt, als daß ich ihn hier beſchreiben ſollte. — Man hat zwo Abarten davon, eine rothe und eine weiſſe. *)

9) RHAMNVS Zizyphus. *Common Iujube.* Linn. Spec. pl. 282. — Iujuba ſylueſtris *Bauh.* Pin. 446. — Fr. Iujubier commun. —



*) Die Früchte dieſes Baums ſind von kugelförmiger Geſtalt, von der Gröſſe der Spillinge, von blauer Farbe und einem herben Geſchmack. Wenn ſie auch ganz überreif ſind und weniger herbe ſchmecken, ſo ſind ſie doch allemal den Pflaumen weit nachzuſetzen, jedoch verdienen ſie um deswillen gezogen zu werden, weil ſie eher als die Pflaumen reifen. Man ißt ſie nur friſch. A. d. Ueb.

## Rother Bruſtbeerbaum. Jujubenbaum. Rothe Bruſtpflaume. Welſche Hanebutten. Zieſerleinbaum.

Dieſer Baum, welcher in den wärmern Theilen von Europa (und in Mauritanien, Aegypten und in der Levante) wächſet, hat einen ſteifen holzigten Stamm, welcher ſich in viele unregelmäßige Aeſte theilet, die mit paarweiſe aufrecht ſtehenden Stacheln beſetzt ſind. Die Blätter ſind von einer länglicht eyförmigen Geſtalt, glatt, und an ihren Rändern leicht gezähnt; ihre Länge beträgt ohngefähr zween Zoll und ſie ſtehen auf kurzen Stielen. Die Blumen, von denen zwo bis drey an einem Orte hervorkommen, ſehen gelblicht und trichterförmig aus, ſie haben keinen Kelch, an ihren Rändern aber fünf Einſchnitte. Jede Blume enthält fünf pfriemenförmige Staubfäden, welche ſich an der Grundfläche des Blumenblatts befeſtigen, und zwo dünne Fruchtröhren, welche mit zwo ſtumpfen Narben bedeckt ſind. Der Fruchtknoten wird zu einer eyförmigen Pflaume, welche einen Kern mit zwo Zellen einſchließt, in deren jeder ein länglichter Saame liegt.

Die **rothen Bruſtbeeren** ſind ohngefähr von der Gröſſe einer Olive; ihre Farbe iſt gelblichtroth und ihr Geſchmack ſüßlicht, dabey aber ein wenig klebrigt. In Spanien und Italien werden ſie im Winter als ein trocknes Deſert auf die Tafel geſetzt. Ehemals wurden ſie in den Apothecken aufbewahret und gegen den Huſten, die Engbrüſtigkeit, Bruſtentzündungen und beym Brennen des Urins empfohlen; anjetzt aber findet man ſie nur ſelten in den Apothecken.

## Zweyter Abſchnitt.

### Ausländiſche Steinfrüchte oder Kernfrüchte.

1) Chryſobalanus Icaco. *Cocoa Plum.* — Fr. Prunier Icaque. Chryſobalane. Gland d'or. Prune Coron. Prune des Anſes. — Gemeine Cocoapflaume.

2) Coccoloba vuifera. *Sea-ſide Grape. Sea-ſide Mangrove.* Fr. Raiſinier du bord de la mer. Coccolobe. Porte Raiſin. Peuplier d'Amerique. Guiabara. — Wahre Seetraube. Americaniſcher Pappelbaum.

3) Cordia Myxa. *Cluſtered Sebeſten. Aſſyrian Plum.* — Fr. Sebeſtier domeſtique. — Schwarze Bruſtbeeren. Zahmer Sebeſtenbaum. Syriſche Pflaumen.

4) Cordia Sebeſtena. *Rough-leaved Sebeſten.* — Fr. Sebeſtier à grandes feuilles. — Sebeſtenbaum. Adlerholz. Paradiesholz.

5) Corypha vmbraculifera. *Umbrella Palm.* — Fr. Grand Palmier en eventail. Latanier. Pomme de Bache. — Fächerpalme. Schirmpalme.

6) Elais guineenſis. *Oil Palm.* — Fr. Palmier épineux. Elais. — Guineiſche Palme. Oelpalme.

7) Eugenia Jambos. *Malabar Plum.* — Fr. Jamboliet ſauvage. Gemeiner Jambuſenbaum.

8) Grias cauliflora. *Anchovy Pear.* — Fr. Gria. Palmier Pêche. — Anchojebirnbaum. Anchovybirnbaum.

9) Laurus Perſea. *Avigato Pear.* — Fr. Poirier d'Avocat. Avocat de Portugal. Laurier Prunier — Avogatobaum.

10) Mangifera Indica. *Mango tree.* Fr. Mangifere d'Inde. — Mangobaum.

11) Phoenix dactylifera. *Common Date.* — Fr. Palmier. Dattier. — Gemeiner Dattelbaum. Dattelpalme. Palmbaum.

12) Rhamnus Jujuba. *Indian Jujube.* — Fr. Jujubier à fruit rond. Pommier d'Inde. — Indianiſcher Jujubenbaum.

13) Spondias lutea. *Yellow-Jamaica Plum.* — Fr. Iobo des Espagnols. — Gelbe Jamaikaniſche Pflaume.

1) CHRYSOBALANVS Icaco. *Cocoa Plum, Linn.* Spec. plant. 682. — Fr. Prunier Icaque. Chryſobalane. Gland d'or. Prune Coton. Prune des Anſes. Gemeine Cocoapflaume oder Icacopflaume. Schwarze amerikaniſche Pflaume.

Dieſer Baum, welcher urſprünglich aus Südamerika ſtammt, wächſet daſelbſt in vielen an der See gelegnen Gegenden. Es iſt dieſes ein ſtrauchigter Baum, der nicht über acht bis zehn Fuß hoch wächſet und viele Seitenäſte treibet, welche mit einer dunkelbraunen, weiß gefleckten Rinde überzogen ſind. Auf demſelben erblickt man ſteife rauche Blätter, welche an ihren Enden in Geſtalt eines umgekehrten Herzens abgeſtumpft ſind, und die auf kurzen Stielen in einer wechſelsweiſen Ordnung ſtehen. So wohl an den Flü-

-geln

geln der Blätter als auch an den Vertheilungen der Aeste, kommen die Blumen in zerstreuten Rispen hervor. Die Blumen sind klein und weiß, jede derselben bestehet aus einem glockenförmigen Kelche, welcher an seinem Rande fünf ausgebreitete Einschnitte hat, und fünf länglichte Blumenblätter enthält, deren Grundfläche sich in dem Kelch einsenket. Die Anzahl der Staubfäden, auf denen gelbe Staubbeutel befindlich sind, beläuft sich auf zehen und darüber; es umgeben dieselben eine lange Fruchtröhre, welche auf einem ovalen Fruchtknoten ruhet und oben mit einer stumpfen Narbe besezt ist.

Die Früchte dieses Baums erreichen ohngefähr die Grösse kleiner Oliven, und es sind dieselben verschiedentlich gefärbt; einige sehen weißlicht, andere blau, andere braun und noch andere schwärzlicht aus. Der darinnen enthaltene Kern hat eine birnenförmige Gestalt und fünf der Länge nach laufende Furchen. Diese Pflaumen haben einen süssen angenehmen Geschmack und sie werden in den Gegenden, wo sie wachsen, von den Einwohnern sehr gerne (und ohne Schaden in Menge) gegessen. *)

2) COCCOLOBA vuifera. *Sea-side Grape. Sea-side Mangrove. Linn.* Spec. plant. 523. — Populus americana rotundifolia. *Bauh.* Pin. 430. — Fr. Raisinier du bord de la mer. Coccolobe. Peuplier d'Amérique. Guiabara. — Wahre Seetraube. Amerikanischer Pappelbaum.



*) Die Americaner pflegen diese Früchte in Essig einzulegen. Auch werden sie in Zucker eingemacht und in grosser Menge nach Spanien geschickt. A. d. Ueb.

Die wahre Seetraube wächset an sandigten Ufern der mehresten westindischen Inseln, woselbst sie viele holzigte, acht bis zehn Fuß hohe, Stämme treibt, welche, mit einer braunen glatten Rinde bedeckt, und mit braunen, aderigten, glänzenden, kreisförmigen Blättern, versehen sind. Die Blätter halten fünf bis sechs Zoll im Durchmesser und stehen auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen an den Flügeln der Stengel in fünf bis sechs Zoll langen Trauben hervor; ihre Farbe ist weißlicht, sie haben keine Blumenblätter, sondern jede derselben bestehet aus einem einblättrigen Kelche, dessen Rand in fünf länglichte stumpfe Abschnitte getheilt ist, welche sich ausbreiten, fortdauern, und sieben oder acht pfriemenförmige Staubfäden und drey kurze mit einfachen Narben versehene Fruchtröhren einschlieſſen. Der Fruchtknoten ist eyrund und er wird zu einer fleischigten Frucht, welche rings herum in dem Kelche eingewickelt ist, und unter einer sehr dünnen Haut ein weiches, dunkelrothes, säuerlichtsüsses, eßbares Fleisch, nebst einer eyförmigen mit drey herzförmigen Lappen versehenen Nuß oder Kern enthält.

Diese Pflaumen haben ohnfähr die Grösse der Stachelbeeren; ihre Farbe ist purpurroth und ihr Geschmack ziemlich gut. — Es giebt noch einige andere Arten von dieser Gattung, deren Früchte an denjenigen Orten wo sie wachsen von den Einwohnern gegessen werden; allein es sind dieselben kleiner und nicht so schmackhaft. *)

3) COR-

*) Zu diesen Arten gehören: die haarige Seetraube, (*Coccoloba pubescens Linn.*); die rindenlose Seetraube: *Coccoloba excoriata Linn.* Fr. Bois Baguette. Raisinier de montagne.) deren Früchte schneeweiß, sehr

3) CORDIA Myxa. *Clustered Sebesten. Assyrian Plum. Linn.* Spec. plant. 273. — Sebestena sylvestris et domestica. *Bauh.* Pin. 446. — Fr. Sebestier domestique. — **Schwarze Brustbeeren. Zahmer Sebestenbaum. Syrische Pflaumen. Sebestenpflaumen.**

Der zahme Sebestenbaum wächset in Syrien, Aegypten und auf der malabarischen Küste wild. Er erreicht die Höhe eines mittlern Pflaumenbaums und seine Aeste sind mit eyförmigen, wolligten, ohne besondere Ordnung vertheilten Blättern besezt. Die Blumen, welche bündelweise hervorsprieſſen, sind weiß; sie bestehen aus einem röhrenförmigen Blumenblatte und einem diesem ähnlichen Kelche, von beynahe gleicher Länge, welche beyden Theile an ihren Rändern in fünf Abschnitte eingetheilet sind. In der Mitte derselben erblickt man fünf sehr kleine Staubfäden und eine dünne Fruchtröhre, die mit einer stumpfen Narbe besezt ist. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus und wird zu einer Pflaume von der nehmlichen Gestalt und von der Gröſſe einer Zwetschke, welche von brauner Farbe, einem süſſen Geschmack und sehr leimicht ist. Diese Frucht enthält unter einem weichen, ziemlich durchsichtigen Fleische einen glatten, länglichten, dreyeckigten oder viereckigten Stein, welcher inwendig in zwey bis vier Fächer abgetheilt ist, in deren jedem ein Saamen liegt, der ebenfalls einen süßen und angenehmen Geschmack hat.

Diese Pflaumen wurden ehedem in den Apotheken aufbewahret, und als ein gutes Mittel zur Einwicke-



sehr saftig und wohlschmeckend sind; und die getüpfelte Seetraube (*Coccoloba punctata Linn.* Fr. Porte Raisin.) A. d. Ueb.

lung der Schärfe und zur Heilung der auf die Lungen gefallenen Catarrhe empfohlen; anjezt aber werden dieſelben wenig mehr zu dieſem Behuf angewendet.

In einigen Gegenden der Türkey wird dieſer Baum in ſehr groſſer Menge gepflanzt, und es geſchiehet dieſes nicht blos um deswillen, um die Frucht zu genieſſen, ſondern um eine Art von Vogelleim daraus zu machen, welcher in einer gewiſſen Stadt Seid einen beträchtlichen Handelszweig ausmacht.

4) CORDIA Sebeſtena. *Rough - leaved Sebeſten. Linn.* Spec. plant. 271. — Cordia foliis amplioribus hirtis, tubo floris ſubaequali. *Browne's* Iamaica 202. — Fr. Sebeſtier à grandes feuilles. — Sebeſtenbaum. Adlersholz. Paradiesholz.

Dieſer Baum wächſet in beyden Indien. Er treibt verſchiedne ſtrauchigte acht bis zehn Fuß hohe Zweige. Die jungen Blätter ſind ſägeförmig gezähnt, die völlig ausgewachſenen aber ſind es nicht. Sie haben eine länglicht eyförmige Geſtalt, ſind rauh auf der obern Seite, von einer hochgrünen Farbe und ſtehen wechſelsweiſe auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige in groſſen Haufen zum Vorſchein; ihrer Geſtalt und Farbe nach gleichen ſie ziemlich denen von der Wunderblume (*Marvel of Peru. Mirabilis Linn.*) und haben ein ſchönes Anſehen. Jede Blume enthält fünf Staubfäden, und eine zweyſpaltige Fruchtröhre. Dieſe Pflaumen ſehen den ſchwarzen Bruſtbeeren ſehr ähnlich und ſie werden auch auf die nehmliche Weiſe gegeſſen.

Die Frucht*) dieſes Baums verdient weniger Aufmerkſamkeit als wie das Holz. Legt man ein kleines Stück davon

*) Haſſelquiſt, welcher dieſen Baum in Egypten beobachtet hat, hält die reifen Früchte deſſelben, für die in

davon auf Feuer, so durchräuchert es eine Stube mit einem sehr angenehmen Geruch. (Müller glaubt daher, daß von diesem Baum das in den Apotheken bekannte Alocholz (*Lignum Aloes*) genommen werde.)

5) CORYPHA vmbraculifera. *Umbrella Palm. Linn.* Spec. plant. 1657. — Palma montana, folio plicatili flabelliformi maximo, semel tantum frugifera *Raii* Hist. 1363. — Fr. Grand Palmier en eventail. Latanier. Pommier de Bache. — Fächerpalmbaum. Schirmpalmbaum.

Es ist dieses eine Palmenart welche in Indien wächset, und daselbst Codda-pana (auch Saligi, Sami, Wocka) genennt wird. Sie erlangt eine ansehnliche Höhe; an ihrer Spitze kommen viele große handförmige gefaltene Blätter hervor, deren Lappen sehr groß sind, und rings um das Ende eines langen dornichten Stengels herum regelmäßig unter der Gestalt eines großen Sonnenschirms liegen. Die Blumen brechen an einer zweigigten Kolbe (Spadix) aus einer zusammengesetzten Scheide (Spatha) hervor; es sind dieses Zwitterblumen, von denen eine jede aus einem Blumenblatte, welches in drey ovale Theile eingetheilt ist, bestehet, und sechs pfriemenförmige Staubfäden enthält, welche eine kurze, dünne, mit einer einfachen Narbe versehene Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten ist beynahe rund, und er wird zu einer großen kugelförmigen Frucht mit einer Zelle, worinnen ein grosser runder Kern eingeschlossen liegt. Diese Pflaumen, welche einen angenehmen Geschmack haben,

in den Apotheken gebräuchliche Sebesten oder schwarzen Brustbeeren. A. d. Ueb.

haben, stehen bey dem Indianern in großem Werthe *).

6) ELAIS guineensis. *Oil Palm. Linn.* Syst. Nat. 750. — Palma, frondibus pinnatis vbique aculeatis nigricantibus, fructu maiore. *Miller.* Dict. 3. — Elais. Palmier épineux. — **Oelpalme. Guineische Palme.**

Auch dieses ist eine Palmenart, welche von Natur an der Guineischen Küste wächset, die aber auch in Westindien häufig gezogen wird. Sie erreicht eine Höhe von vierzig bis funfzig Fuß, und trägt an ihrem Gipfel viele gefiederte Blätter, deren Lappen lang, schmal und biegsam sind. Die Stiele der Blätter umfassen den Stamm mit ihren breiten Grundflächen, von denen sie sich regelmäßig aufwärts an der Breite vermindern, und ihrer ganzen Länge nach mit starken, zurückgekrümmten, schwärzlichten Stacheln besetzt sind. Die männlichen und weiblichen Blumen sind in verschiednen und abgesonderten Bündeln befindlich, und es kommen dieselben zwischen den Blättern her-

*) Die Indianer machen aus dem schwammichten Marke dieser Palme, welches lange und grobe Fasern enthält, ein Mehl so wie aus dem Sagobaum. — Ausserdem giebt diese Art, wie die andern Palmbäume, einen eßbaren Kohl, den die Holländer *Palmiet* nennen. — Zu dieser Gattung rechnet Rumph noch den Licuala, welcher zu Macasar und auf der Insel Borneo wächset und dessen Blätter wie der Taback zum Rauchen gebrauchet werden. Auch kann man damit den thebaischen Palmbaum (Corypha umbraculifera Var. thebaica *Linn.* Spec. pl. p. 1657) vergleichen, dessen Frucht, ob sie gleich ein hartes und trocknes Fleisch hat, doch von gemeinen Leuten gegessen wird. A. d. Ueb.

hervor. Die männlichen haben nur ein Blumenblatt, deſſen Rand in ſechs Abſchnitte eingetheilet iſt und jede Blume ſtehet in einem ſechsblättrigen Kelche; in der Mitte bemerkt man ſechs dünne Staubfäden welche länger ſind als wie das Blumenblatt. Die weiblichen Blühten haben ebenfalls einen aus ſechs Blättern beſtehenden Kelch, zugleich aber auch ſechs verſchiedne Blumenblätter, in denen man drey Fruchtröhren erblickt. Der Fruchtknoten iſt eyrund und vergröſſert ſich in eine Frucht, welche etwas gröſſer als eine Olive ausfällt, gelb ausſiehet und einen Kern mit drey Klappen enthält.

In dieſen Früchten ſteckt ein ſüſſes wohlſchmeckendes Oel *) in groſſer Menge, auf welches die Indianer ſehr begierig ſind. Ihre Art, es aus den Früchten

*) Es iſt dieſes das ſogenannte Palmenoel (*Oleum Palmae*). Es geben auch die Früchte einiger andrer Palmbäume ein dergleichen Oel. So erhält man aus dem öligten Palmbaume (*Palma oleoſa, frondibus pinnatis, foliolis linearibus planis, ſtipitibus ſpinoſis. Miller.*) welcher auf der Küſte von Guinea häufig wächſet, ein Oel, indem die Früchte deſſelben, welche von der Gröſſe der ſpaniſchen Oliven ſind, ausgepreſſt werden. — Die Frucht der Sagopalme giebt ebenfalls ein Oel — Die Früchte der, bey Carthagena wachſenden und daſelbſt unter dem Namen *Corozo* bekannten Palme, geben ebenfalls ein Oel, deſſen ſich die Amerikaner in ihrer Haushaltung bedienen. — Ein anderer Palmbaum, welche mit der Oelpalme übereinkömmt, iſt der, welcher auf der Inſel Martinique Grigri genannt wird. Seine Früchte ſind kugelförmig, oben etwas platt, und von einer glänzend ſcharlachrothen Farbe; ſie ſind eßbar und haben einen ſäuerlichen Geſchmack. A. d. Ueb.

ten zu ziehen, beſtehet darinnen, daß ſie die Frucht in der heiſſen Aſche röſten und das Oel heraus ſaugen. Wenn ſie aber daſſelbe aufbewahren wollen, ſo verfahren ſie mit den Früchten, ſo wie wir Europäer mit den Oliven, und bedienen ſich deſſelben zu den Speiſen, als wie wir die Butter gebrauchen. Dieſes Oel hat die Conſiſtenz der Butter, und es ſiehet orangenfärbig aus; ſein Geſchmack iſt lieblich, ſein Geruch nicht unangenehm und es wird in unſerer Materia medica mit unter die erweichenden Mittel gerechnet und als eine alle Arten von Gliederſchwäche ſtärkende Arzney betrachtet. Auch wird daſſelbe gegen Quetſchungen, Verrenkungen, Krämpfe, Schmerzen, Geſchwülſte u. ſ. w. empfohlen.

Die Indianer ſalben ihren Körper mit dieſem Oele nicht blos um deswillen ein, um eine allzuhäufige Ausdünſtung zu verhindern, ſondern auch um die ſteif gewordenen Faſern biegſam und ihre Haut weich und geſchmeidig zu machen. Die Steine der beſchriebnen Frucht enthalten ſehr wohlriechende Kerne, welche die Negern heraus nehmen und ſodann die Schaalen an Schnuren anreihen, um ſie um ihren Hals zu hängen. Es iſt dieſes überhaupt für die Indianer ein ſehr wichtiger Baum, denn ſie ziehen auch auſſer den bereits erwähnten Vortheilen, einen Saft aus dem Stamm deſſelben, den ſie gähren laſſen und ein berauſchendes Getränk daraus zubereiten, das ſie Palmenwein nennen.

7) EVGENIA Iambos. *Malabar Plum. Linn.* Spec. plant. 672. — Perſici oſſiculo fructus malaccenſis ex candido rubeſcens. *Bauh.* Pin. 441. — Fr. iambolier ſauvage. — Gemeiner Jambóſenbaum oder Jambuſenbaum, Malabariſche Pflaume.

Der

Der gemeine Jambuſenbaum iſt ein ſehr hoher Baum, welcher in Indien einheimiſch iſt. Der Stamm deſſelben iſt mit einer graulichten Rinde überzogen; aus demſelben entſpringen viele ſich ausbreitende Aeſte ſo wie aus dem Wallnußbaum. Die Blätter ſind länglicht, unzertheilt, ſcharf zugeſpitzt, auf der obern Seite hochgrün und auf der untern blaßgrün; ihre Länge beträgt fünf bis ſechs Zoll. Die Blumen ſprieſſen an den Enden der Aeſte auf zweigigten Stielen hervor. Jede derſelben beſtehet aus einem einblättrigen Kelche, der in vier ſtumpfe Abſchnitte getheilt iſt, und aus vier länglichten ſtumpfen Blumenblättern, welche zweymal ſo lang als wie der Kelch ſind und in welche ſich viele Staubfäden einſenken. Der Fruchtknoten hat unter dem Kelche ſeinen Sitz; es iſt ſolcher von einer pyramidenförmigen Geſtalt, er unterſtüzt eine Fruchtröhre, welche länger iſt als wie die Staubfäden, und wird zu einer Frucht von der Gröſſe einer kleinen Birne, welche eine Zelle hat, worinnen ein rundlichter Stein enthalten iſt.

Die Farbe dieſer Frucht verändert ſich von der Fleiſchfarbe bis zum Dunkelroth. Ihr Geruch gleichet dem Geruch der Roſen. Auf der malabariſchen Küſte, wo dieſe Pflaumen ſehr häufig wachſen, ſchätzt man dieſelben ſehr hoch. Man ißt ſie nicht nur friſch von den Bäumen, ſondern macht ſie auch mit Zucker ein, und auf dieſe Art laſſen ſie ſich das ganze Jahr hindurch aufbewahren. Aus den Blumen bereiten die daſigen Einwohner eine Conſerve, ſo wie man ſie bey uns aus den Roſen zu machen pflegt, welche zu dem nehmlichen Arzneygebrauch wie die leztere angewendet wird. *)

8) GRI-

*) Dem gemeinen Jambuſenbaum, deſſen Früchte ins Weißlichte fallen, wird in Oſtindien der zahme oder malak-

8) GRIAS cauliflora. *Anchovy Pear. Linn.* Spec. plant. 732. — Calophyllum foliis tripedalibus obouatis, floribus per caulem et ramos ſparſis. *Browne's* Iam. 245. — Fr. Gria. Palmier Pêche. — Anchojebirnbaum. Anchovybirnbaum.

Dieſer Baum iſt auf Jamaika einheimiſch. Die Blätter deſſelben ſind ziemlich eyförmig und ohngefähr drey Fuß lang. Der Stamm deſſelben ſteigt gerade in die Höhe und an ſeinem obern Theile brechen die Blumen hervor, von denen jede aus einem einblättrigen Kelche beſtehet, welcher vier rundlichte, ſteife, hole Blumenblätter umgiebt und aus vielen borſtenähnlichen Staubfäden beſtehet, welche ſich in den Kelch einſenken. Der Fruchtknoten iſt von oben nach unten zu zuſammengedrückt; es hat derſelbe keine Fruchtröhre, ſondern man bemerkt auf ihm blos eine kreuzförmige Narbe. Die Frucht iſt groß (von eyrun der pflaumenförmiger Geſtalt) und enthält einen Stein, an dem man acht Furchen wahrnimmt. — Dieſe

malakkiſche Jambuſenbaum (*Eugenia malaccenſis. Linn.* Spec. pl. 672. Perſici officulo fructus malaccenſis rubens. C. *Bauh.* pin. 441. Fr. Eugenie. Iambolier. Iambos domeſtique.) der Güte ſeiner Früchte wegen vorgezogen, und es ſcheint ohne Zweifel von den Früchten dieſer Art dasjenige zu gelten, was unſer Verfaſſer von dem gemeinen Jambuſenbaum ſagt, als deſſen Früchte nicht ſo ſaftig und ein wenig bitter ſind und nur mit Wein und Zucker eingemacht gegeſſen werden. — Es geben noch einige Arten dieſer Gattung eßbare Früchte, zu denen der Baſtard-Guavabaum (*Eugenia Pſidium Pſidium Linn.*) und der einblumige Jambuſenbaum (*Eugenia uniflora Linn.*) gehören. A. d. Ueberſ.

Diese Früchte werden von den dasigen Einwohnern gegessen, allein mir ist weder von ihrem Geschmack noch den andern Eigenschaften derselben etwas bekannt.

9) LAVRVS Persea. *Avigato Pear. Alligator-Pear-tree. Linn.* Spec. plant. 529. — Pyro similis fructus in Nova Hispania, nucleo magno. *Bauh.* Pin. 439. — Fr. Poirier d'Avocat. Avocat de Portugal. Laurier Prunier. — Avogatobaum. Crokodilbirnbaum.

Der Avogatobaum *), welcher auf den westindischen Inseln einheimisch ist, ist ein grosser, dreyßig bis vierzig Fuß hoher Baum. Den Stamm überzieht eine glatte aschfarbne Rinde und auf den Aesten siehet man grosse Blätter, die den Kirschlorbeerblättern (*Laurocerasus*) gleichen, jedoch von einem zähen Gewebe sind; ihre Farbe ist hochgrün und sie dauren das ganze Jahr hindurch. Die Blumen kommen meistens nahe an den Enden der Aeste zum Vorschein; sie haben eine schmuzig gelbe Farbe und einen angenehmen Geruch; es mangelt ihnen der Kelch, es ist aber jede Blume aus sechs eyförmigen, scharf zugespitzten ausgebreiteten Blumenblättern zusammengesezt, welche neun Staubfäden (davon dreye öfters unvollkommen sind) und eine kurze Fruchtröhre umgeben; die Staubfäden sind ohngefähr halb so lang als wie die Blumenblätter. Der Fruchtknoten sieht birnenförmig aus und er vergrössert sich in eine grosse fleischigte Frucht von der nehmlichen Gestalt, welche mit einer starken, zähen, und glatten Schaale bedeckt ist, die anfangs schön grün, und wenn sie reif ist, gelb aus-

*) Die Amerikaner nennen diesen Baum Aguacate. A. d. Ueb.

ausſieht; ſie beſtehet aus einem blaßgrünen, im Munde wie Knochenmark zerſchmelzenden Fleiſch, dem es auch an Geſchmack ſehr gleichet, und iſt ſehr nahrhaft. Bancroft ſagt, daß dieſes eine der nahrhafteſten Früchte ſey, welcher unter den Wendezirkeln wachſen. In dem beſagten Fleiſche liegt eine groſſe, rundlichte, rothbraune, runzlichte Nuß, die keinen Kern in ſich hat.

Ob man gleich glaubt, daß dieſer Baum urſprünglich aus Weſtindien komme, ſo iſt es doch wahrſcheinlich, daß man ihn aus Neuſpanien, woſelbſt er ſehr häufig wächſet und den Einwohnern ſehr nuzbar iſt, dahin gebracht habe. Die unreifen Früchte haben zwar nur ſehr wenig Geſchmack, demohngeachtet aber werden dieſelben, da ſie ſehr geſund ſind und kühlende und ſtärkende Eigenſchaften beſitzen, oft auf den Tiſch gebracht und mit Salz und Pfeffer (oder auch mit Citronenſaft und Zucker) gegeſſen. Die Schiffer, wenn ſie zu Havanna und den daſigen Gegenden anlanden, kaufen dieſe Früchte in groſſer Menge, ſchneiden dieſelben klein und vermiſchen grünen ſpaniſchen Pfeffer und ein wenig Salz damit, und machen ſich ein Gerichte daraus, welches ſie ſehr gerne eſſen.

Da das Mark in der reifen Frucht ſehr weich und von einem ſehr angenehmen Geſchmack iſt, ſo brechen die dortigen Einwohner die Schaalen derſelben entzwey und ſchöpfen das Mark mit einem Theelöffel heraus; gewöhnlicher Weiſe aber legt man daſſelbe in eine Schüſſel und vermiſcht Zucker, Roſenwaſſer und Limonienſaft damit, wodurch es zu einem delikaten Eſſen wird, welches den Magen erwärmt und ſtärket, und deſſen Genuß bey Ruhren für ſehr nüzlich gehalten wird.

Aus den Knospen dieſes Baums wird eine Peiſane gekocht, welche man gegen die veneriſche Krankheit für dienlich hält, und ein damit gemachter Aufguß

guß wird, wenn man ihn des Morgens nüchtern trinket, zur Zertheilung des nach einem Falle oder Stoß in dem Magen ausgetretenen und geronnenen Bluts empfohlen. Die wilden Schweine freſſen die Früchte des Avogato- und Mammeybaums ſehr begierig, wodurch ihr Fleiſch einer ſehr angenehmen und vortreflichen Geſchmack bekömmt.

10) MANGIFERA indica. *Mango-tree, Linn.* Sp. pl. 290. — Perſicae ſimilis, putamine villoſo. *Bauh.* Pin. 440. *Mao*, ſeu *Mau*, ſeu *Manghos*. *Rheed.* mal. 4. p. 1. — Fr. Mangifere d'Inde. — Indianiſcher Mangobaum oder Mangebaum.

Der Mangobaum wächſet von Natur auf der malabariſchen Küſte; es wird jedoch derſelbe auch durch faſt ganz Aſien gepflanzet. Es iſt dieſes ein groſſer, ſich weit ausbreitender Baum, deſſen Aeſte mit langen ſchmalen Blättern, die den Pfirſchblättern einigermaaſſen ähnlich ſehen, jedoch etwas gröſſer ſind, dick beſezt ſind. Die Blumen ſprieſſen in zuſammengeſezten Trauben hervor; ſie ſind aus fünf weiſſen, ſpießförmigen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche fünf pfriemenförmige Staubfäden umgeben, die länger als wie die Blumenblätter und mit herzförmigen Staubbeuteln verſehen ſind. Der Fruchtknoten ſtehet rundlicht aus; er unterſtüzt eine dünne, mit einer einfachen Narbe bedeckte Fruchtröhre, welche zu einer Art von nierenförmiger Frucht, ohngefähr von der Gröſſe einer Pfirſche, anwächſet, und mit einer weichen wolligten Haut von gleicher Beſchaffenheit überzogen iſt.

Haben die beſagten Früchte ihre völlige Reife erlangt, ſo ſind ſie ſaftig, von einem guten Geſchmack und ſo ſtarkem Wohlgeruch, daß ſie die Luft in einem

beträchtlichen Bezirk umher erfüllen. Man pflegt sie roh oder mit Zucker eingemacht zu essen. Ihr Geschmack ist so süßlicht, daß man ihrer bald überdrüßig wird. Die unreifen Früchte dieser Art werden in der Milch von der Cocosnuß, welche so lange gestanden hat, bis sie sauer geworden ist, mit Salz, indianischem Pfeffer (Capsicum) und Knoblauch eingemacht und auf die nehmliche Weise wie Mango gegessen; sie sollen auf diese Art zubereitet einen angenehmen Geschmack haben. *)

11) PHOENIX dactylifera. *Common* Date. *Linn.* Spec. plant. 1658. — Palma dactylifera maior vulgaris. *Sloan.* Iam. 174. — Fr. Dattier. Palmier. — Gemeiner Dattelbaum. Dattelpalme. Palmbaum.

Der

*) Man presset auch den Saft der reifen Früchte aus, um eine Art von Wein durch die Gährung oder Essig daraus zu machen. Die Indianer trocknen die Kerne davon, und machen sie zu einem Mehl, aus dem sie allerley Speisen bereiten. Nach Rumphs Berichte giebt es in Ansehung der Früchte dieses Baums, so wie bey unsern Obstarten, viele Verschiedenheiten. Einige davon, welche man Speckmangas nennt, werden so groß als wie ein Kindskopf; die Fleischmangas sind von runder Gestalt, von grüner Farbe, inwendig aber sehen sie fleischfärbig aus. In Java giebt es zwo Arten welche kleine Mangas genennt werden. Die Affenmangas sind die kleinste Sorte; diese wächset wild, und kann nur gegessen werden, wenn sie ganz reif ist. Die Früchte der wilden Mangasbäume bleiben beständig sauer; die Indianer kochen sie nur etwa an die Fische. Vielleicht werden die hier erwähnten Früchte von Bäumen genommen, die nicht alle zu einer und eben derselben Gattung oder Art gehören. A. d. Ueb.

Der Dattelbaum ist eine Palmenart, welche in Afrika und den meisten Theilen von Indien häufig wächset. Es hat derselbe eine Art von markigtem Stamme, welcher an einigen Oertern eine Höhe von beynahe hundert Fuß erreicht. Der Stamm ist rund, gerade in die Höhe gewachsen und mit Hervorragungen versehen, welche die Ueberbleibsel der abgefallenen Blätter sind; denn so wie der Baum an Höhe zunimmt, so fallen die alten Blätter ab. Wenn der Baum in den fruchttragenden Zustand kömmt, so sind die am Gipfel befindlichen Blätter sechs bis acht Fuß lang, und sie verbreiten sich in der Runde herum wie ein Sonnenschirm und beugen sich regelmäßig nach der Erde zu herab. Die Blätter sind gefiedert, mit Lappen versehen, welche beynahe drey Fuß lang und ohngefähr einen Zoll breit sind, scharf zugespitzt und von einer glänzend grünen Farbe. Ein Theil dieser Bäume trägt blos männliche, und der andere Theil blos weibliche Blüthen. Die Blumen von beyden Geschlechtern kommen zwischen den Blättern hervor. Die männlichen sitzen auf einer langen zweigigten Kolbe, welche aus einer grossen Blumenscheide hervorsprießt; sie sind aus einem kleinen dreygespaltenen Kelche, welcher drey owale, weisse Blumenblätter enthält, und drey sehr kurzen Staubfäden zusammengesetzt, welche mit langen viereckigten Staubbeuteln an ihrem obern Theile besezt sind. Die weiblichen Blumen brechen eben so wie die männlichen hervor und kommen mit denselben sehr überein; allein man bemerkt an solchen einen rundlichten Fruchtknoten, auf dem eine kurze mit einer spitzigen Narbe bedeckte Fruchtröhre ruhet. Auf die Blumen folgt, wenn sie verblühet sind, eine Frucht von der Grösse einer Olive, die jedoch von aussen ein anderes Ansehen

und Farbe hat,*) und ein gelblichtes wohlschmeckendes Mark enthält, in dessen Mitte ein runder, harter, aschfärbiger und tief gefurchter Stein liegt.

Die unreifen Datteln sind von Geschmack herbe und zusammenziehend; wenn sie aber die völlige Reife erlangt haben, so haben sie vieles von den Feigen an sich. Die senegallischen Datteln hält man für die besten, weil sie einen mehr zuckerartigen und lieblichern Geschmack als wie die aegyptischen und die aus andern Ländern haben.**) Dieser Baum ist für die Einwohner, wo er wächset, von einem unschätzbaren Werthe, indem fast jeder Theil desselben zu einigen oekonomischen Absichten gebraucht werden kann. Hasselquist giebt uns folgende Nachricht hiervon:

„In Oberägypten leben einige Familien fast gänz„lich von den Datteln; in Niederägypten werden die„selben nicht so häufig gegessen, sondern vielmehr zum „Verkauf ausgelesen. Die Aegyptier vermischen die „frischen Datteln mit Zucker und machen eine Conser„ve daraus, welche einen angenehmen Geschmack hat. „Die Dattelkerne sind so hart als wie ein Horn und man „sollte sich nicht einbilden, daß irgend ein Thier davon „fressen würde; demohngeachtet aber werden sie in „Aegypten zerstossen und in den Mühlen gemahlen, und „sodann in Ermangelung eines bessern Futters den Ka„meelen

*) Die Farbe der Datteln ist weiß, roth und gelb, und sie leidet auf verschiedenen Bäumen verschiedene Abänderungen. Auch die in ihnen enthaltenen Steinkerne weichen ihrer Grösse, und Härte nach von einander ab. A. d. Ueb.

**) Die Früchte der auf der französischen Inseln in Westindien gepflanzten Dattelbäume enthalten einen scharfen Saft; sie können daher nicht roh, sondern nur eingemacht gegessen werden, ob man sie gleich ihrer Farbe und ihres zarten Fleisches wegen für vollkommen halten sollte. A. d. Ueb.

»meelen gegeben, welche dieſelben freſſen. In der Bar»»barey drehet man aus dieſen Steinen Knöpfe zu Pater»»noſtern. Aus den Blättern werden Körbe oder kleine »Beutel geflochten, welche in der Türkey auf Reiſen »oder in den Häuſern gebraucht werden. In Aegypten »macht man Fliegenwedel daraus, welche ſehr gut ſind, »die zahlreichen Inſekten zu verjagen, welche die Menſchen »daſelbſt ſehr beunruhigen. Ich habe auch Bürſten »geſehen, die von den beſagten Blättern gemacht wa»»ren, mit denen ſie ihre Sofa und Kleider reinigen. Mit »den harten Aeſten des Dattelbaums umzäunen ſie ih»»re Gärten und ſie machen Keſigte aus denſelben, um »das zahme Federvieh, womit ſie einen groſſen Handel »treiben, hinein zu ſperren. Auch gebrauchen ſie die »Aeſte zu andern Dingen in der Hausvirthſchaft ſtatt »des Holzes, an dem ſie Mangel leiden. Den Stamm »des Baumes zerſpalten die Aegyptier und bedienen »ſich deſſelben ſo wie der Aeſte; ſie hauen Balken dar»»aus, die ſie zur Erbauung der Häuſer anwenden, in»»dem dieſelben zu kleinen Gebäuden immer noch ſtark »genug ſind. Auch wird das Holz zur Feurung be»»nutzt, wenn es an beſſerm mangelt. Diejenige De»»cke, welche den Baum zwiſchen den Aeſten überziehet, »gleichet ganz und gar einem Gewebe, und ſie hat Fä»»den, die ſenkrecht und horizontal über einander lau»»fen. Dieſes Gewebe iſt in Aegypten von einem be»»trächtlichen Nutzen, denn man macht alle die zu den »Ciſternen nöthige Seile u. ſ. w. daraus; auch rüſten »ſie ihre kleinen Schiffe mit Seilen von der nehmlichen »Art aus, welche ſehr ſtark und dauerhaft ſind. Man »rechnet daß jeder Dattelbaum in Aegypten ſeinem Ei»»genthümer jährlich eine Zechine *) einträgt, und man



*) In Aegypten beträgt eine Zechine ohngefähr neun Schilling Sterling; nimmt man nun auf jeden Baum

„findet, daß zwey- drey- bis vierhundert fruchtragen-
„de Bäume einer einzigen Familie zugehören, ja bis-
„weilen besitzt eine einziger Eigenthümer, drey bis vier-
„tausend dergleichen Dattelbäume, welche nach der
„oben angenommenen Rechnung, in Rücksicht auf
„den wenigen Raum den sie einnehmen, sehr beträcht-
„liche Einkünfte bringen. Ein völlig ausgewachsener
„Dattelbaum nimmt im Durchmesser gerechnet nicht
„über vier Fuß Raum ein, mithin können sie in einer
„Entfernung von acht Fuß von einander füglich ge-
„pflanzet werden.“

Bey dem Dattelbaum befinden sich, wie ich be-
reits erwähnt habe, die männlichen und weiblichen
Blumen auf verschiedenen Pflanzen, und es ist die bey
diesen Bäumen angewendete Cultur, wodurch sich die
Eigenthümer einer reichlichen Aerndte versichern, eine
der Hauptstützen vor den Vorzug des auf die Be-
fruchtungstheile der Pflanzen gegründeten Systems;
denn es würde, wofern man die natürliche Befruch-
tung der weiblichen Blumen von den männlichen blos
erwartete, die Einträglichkeit der Aerndte sehr sparsam
und die Güte der Früchte sehr geringe seyn; auch wür-
den die Steine solcher Datteln, wenn man sie ausäe-
te, nicht vegetiren. Es muß daher der Landwirth
sein Augenmerk vorzüglich darauf richten, daß die
weiblichen Blumen mit dem männlichen Blumenstau-
be reichlich bestreuet werden. Da die Art dieses zu
bewerkstelligen ganz besonders ausgeführet und vielen
meiner Leser neu seyn wird, so hoffe ich denselben einen

ange-

Denn neun Fuß Raum an (welches einen Fuß mehr als nach Hasselquists Rechnung macht) so kann ein Acker Landes 1613 Bäume fassen und dem Eigenthümer jährlich 725 Pfund Sterling einbringen. A. d. Verf.

angenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich die von Hasselquist mitgetheilte Nachricht hier mit einrücke. Dieser Verfasser schreibt in einem Briefe aus Alexandrien an den Ritter Linné Folgendes hiervon: »Ich war gleich nach meiner Ankunft in Aegypten begierig den Dattelbaum, die Zierde und einen grossen »Theil des Reichthums dieses Landes zu sehen. Es »hatte derselbe bereits geblühet, indessen hatte ich doch »noch das Vergnügen zu beobachten, wie die Araber die Befruchtung desselben befördern. Wenn die »Kolbe oder der Blumenboden der Palme weibliche »Blumen trägt, so suchen sie von einem männlichen »Dattelbaume eine Kolbe, welche noch nicht aufgeplazt oder aus der Scheide hervorgebrochen ist; diese öfnen sie, nehmen die Kolbe heraus, und schneiden solche der Länge nach in verschiedne Stücken, wobey sie sich in Acht nehmen, daß sie die Blumen nicht »verletzen. Hierauf legen sie ein Stück von der Kolbe mit männlichen Blüthen, der Länge nach zwischen »die kleinen Zweige von der Kolbe mit weiblichen Blumen, und bedecken dieses mit einem Dattelblatte. »In diesem Zustand erblickte ich noch, sagt Hasselquist, »den grösten Theil der Kolben oder die Blumenköpfe, »welche bereits die jungen Früchte trugen; allein die »männlichen Blumen, welche mit den weiblichen vermischt waren, waren verdorret. Die Araber, welche mich von diesen besondern Umständen unterrichteten, sagten mir noch folgende Bemerkungen. Erstlich, wenn man nicht die Dattelbäume auf die angezeigte Weise behandelt und befruchtet, so tragen sie »keine Früchte. *) — Zweytens, daß sie allemal



*) Man muß dieses so verstehen, daß sie keine Früchte von guter Beschaffenheit und keine solche Früchte tragen

„Sorge trügen, einige ungeöfnete Kolben mit männli„chen Blumen von einem Jahr zu dem andern aufzu„bewahren, um ſie zu dieſen Behuf anzuwenden, im „Fall die männlichen Blumen mißrathen oder Scha„den leiden ſollten. Drittens, wenn ſie es ſo weit „kommen laſſen, daß die Kolbe der männlichen Blu„men aufplazt oder aufbricht, ſo wird derſelbe zur Be„fruchtung untauglich; es muß dieſelbe noch ihre „Jungfrauſchaft haben, wie ſich die Araber hierü„ber ausdrücken, welche in dem Augenblick verlohren „gehet, wenn die Blühte aus ihrem Behältniß her„vorſchieſſet. Die Perſonen, welche ſich mit den „Dattelbäumen beſchäftigen, müſſen daher die zur „Befruchtung ſchickliche Zeit ſehr ſorgfältig in Acht „nehmen, welche faſt den einzigen weſentlichen Punkt „bey der Cultur ausmacht.“ *)

12) RHAM-

tragen, deren Saamen, wenn ſie geſäet werden, vegetiren, weil ihnen die Lebenskraft mangelt, welches hier eben ſo iſt, als wie bey den Eyern die ohne Beyhülfe des Hahns von der Henne gelegt worden ſind. Es ſcheinen zwar dieſelben in jeder Rückſicht vollkommen zu ſeyn; allein da denſelben der Hahnentritt fehlet, ſo kann nie durch das Bebrüten der Henne ein Hünchen daraus hervorgebracht werden. A. d. Verf.

*) Der Dattelbaum giebt wie andere Palmenarten einen Palmenwein und einen eßbaren Kohl. Die unreifen Blumen- oder Fruchtkolben werden von den Perſern und Arabern als eine Delikateße genoſſen. Die Datteln ſelbſt läßt man in einigen Ländern mit Waſſer gähren und bereitet alsdenn ein ſpirituöſes Getränk daraus, welches mit verſchiedenen Gewürzen arzneyhaltig gemacht wird. Auch wird aus den Datteln ein Eßig verfertiget. — In denjenigen Ländern

12) RHAMNVS Iujuba. *Indicus Iujube. Linn.* Sp. pl. 282. — Fr. Iujubier à fruit rond. Pommier d'Inde. — Jndianiſcher Jujubenbaum. Dornkirſchen.

Der Jujubenbaum iſt ein kleinerer Baum als wie der rothe Bruſtbeerenbaum (*Zizyphus*), den ich oben S. 371. beſchrieben habe. Die Aeſte dieſes Baums ſind mit einer gelblichten Rinde bedeckt, die Stacheln ſind gebogen und ſtehen einzeln, da im Gegentheil die vom rothen Bruſtbeerenbaum gerade aufrecht und ihrer zwey allemal neben einander ſtehen. Die Blätter ſind beynahe rund, an ihrer Unterſeite wollicht und an den Stielen gekerbt. Die Blumen kommen haufenweiſe hervor; einige von ihnen haben zwo Fruchtröhren, andere aber nur eine. Die Früchte ſind faſt kugelförmig und es haben einige Schriftſteller dieſelben für die wahren Sebeſtenbeeren angeſehen; allein Linné und ſeine Schüler haben das Gegentheil hiervon ſattſam bewieſen und gezeiget, daß die

dern, wo die Datteln von Natur wachſen, ſind dieſelben voll von einem zuckerartigen Safte, der durch ein gelindes Drücken daraus erhalten werden kann; es iſt ſolcher ſo fett, daß er anſtatt der Butter in Brühen gebraucht wird. Die in dieſem Safte eingemachten Datteln werden *Caryotae* genennet. Die Datteln beſitzen erweichende, nährende und verdickende Eigenſchaften und ſie würden ehedem zu Bruſttränken um dadurch den Auswurf zu befördern, mit gutem Erfolg zugeſezt. Die unreifen und ſchlechten Datteln, beſchweren den Magen und bringen Verſtopfungen, Coliken und andere dergleichen Beſchwerden hervor. — Die jungen Dattelbäume ſollen ein eßbares Mark enthalten, welches aber bey den ältern Bäumen hart wird. A. d. Ueb.

die in den Apotheken eingeführten Gebrauchsbeeren, die Früchte vom Zizyphus sind. *)

13) SPONDIAS lutea. *Yellow Iamaica Plum. Hog-Plumtree. Linn.* Spec. plant. 613. — Spondias foliis plurimis pinnatis quatis, racemis terminalibus, cortice interno rubente. *Browne's* Iam. 229. *Spondias Mombin*, racemis paniculatis terminalibus longitudine folia aequantibus. *Iacquin* Amer. p. 138. — Fr. Iobo des Espagnols. — Gelbe jamaikanische Pflaumen. Schweinspflaumenbaum.

Es ist höchst wahrscheinlich, daß dieser Baum, welcher in Amerika **) einheimisch ist, auch in Ostindien wächset. Er wird nicht so gar groß, und übersteigt selten eine Höhe von zwölf oder vierzehn Fuß; er theilet sich in viele Aeste welche mit gefiederten Blättern versehen sind. Diese Blätter sind aus einer grossen Anzahl von sägeförmig eingekerbten Lappen zusammengesezt, welche eine wechselsweise Lage längst der mittlern Rippe haben, an deren Ende ein ungepaartes Blatt stehet. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste in langen Trauben zum Vorschein; sie sind von blaßgelber Farbe, und jede derselben bestehet

*) Das Vaterland dieses kleinen Baums ist Ostindien. Auf Zeylon wird er *Ilande* und von den Maleyen *Vidaro* genennet. Der Geschmack der Früchte ist säuerlich süß und die Indianer eßen selbige so wohl roh als eingemacht. A. d. Ueb.

**) Die Caraiben nennen diesen Baum *Mombin*, die Spanier *Iobo* oder *Hobos*, und die Brasilianer *Acaja*. A. d. Ueb.

ſehet aus einer Art von glockenförmigem mit fünf Einſchnitten verſehenen Kelche und fünf länglichten, ebenen, ſich ausbreitenden Blumenblättern, welche zehn borſtenähnliche Staubfäden, die kürzer ſind als wie die Blumenblätter, und fünf kurze, ſenkrecht ſtehende Fruchtröhren umgeben, die oben mit ſtumpfen Narben beſezt ſind. Der Fruchtknoten hat eine eyrunde Geſtalt und er wird zu einer länglichten Frucht von blaßgelber Farbe, welche mit einem mehligten Staube bedeckt iſt und einen holzigten faſerigten fünfzelligten Stein enthält.

Dieſe Pflaumen haben einen ſüſſen angenehmen Geſchmack, allein ſie enthalten ſehr wenig Fleiſch, ſonſt würden ſie weit nuzbarer ſeyn. *) Indeſſen werden ſie doch auf der weſtindiſchen Inſeln ſehr geſchätzt, und ſie ſind von groſſem Nutzen für die Schweine, deren vorzüglichtes Futter ſie ſo lange als ſie dauren, ausmachen. (Daher ſie auch Schweinspflaumen genennt werden.)

Wahrſcheinlicher Weiſe ſind dieſe Pflaumen eine von den ehedem in den Apotheken aufbewahrten Myrobalanen, von denen man fünf verſchiedene Arten hatte. — Man findet in Weſtindien noch einen andern Baum von dieſer Gattung, welcher wenig von dem hier beſchriebenen verſchieden iſt; er weichet blos darinnen von demſelben ab, daß ſeine Frucht purpurfärbig ausſiehet. Es iſt daher ebenfalls nicht unwahr-

*) In dem franzöſiſchen Guiana bereitet man aus dem Mark, welches den Kern umgiebt und einen ſauern Geſchmack hat, eine ſehr erfriſchende Limonade. Von den Blättern dieſes Baumes macht man auch eine Abkochung, die zur Reinigung der Geſchwüre angewendet wird. S. *Aublets* Hiſt. des plantes Tom. I. p. 469. A. d. Ueb.

wahrſcheinlich, daß dieſes eine andere Art von Myrobalanen der Apotheken war, da ſich unter denſelben eine Sorte von der zuletzterwähnten Farbe nicht befand. *)

*) Es iſt dieſes der Myrobalanenbaum (*Spondias Myrobalanus*, racemis ſparſis, foliis multo brevioribus *Lacq.* Am. p. 139. *Spondias Mombin. Linn.* und *Spondias purpurea Linn.* und *Mill.* deſſen Früchte von den Amerikanern um des Fleiſches willen, das einen lieblichen Geruch und einen nicht unangenehmen Geſchmack hat, ſehr geachtet werden. Die Spanier geben ihm den Namen *Cirvelo*, die Franzoſen Prunier d'Eſpagne und Prune Mombin à fleurs jaunes und die Engländer *Spaniſh Plum-tree*, ſpaniſcher Pflaumenbaum. A. d. Ueb.

# Siebentes Hauptſtück.

## Eßbare Aepfelfrüchte oder Kernfrüchte. *)

### Erſter Abſchnitt.

### Aepfelfrüchte, welche auf kräuterartigen Pflanzen wachſen.

1) Cucumis Melo. *Muſk Melon.* — Fr. Melon commun des Iardins. — Gemeine Melone.
Cucumis Melo albus. *Spaniſh white Melon.* Die ſpaniſche weiſſe Melone.
Cucumis Melo laeuis. *Smooth green-fleſhed Melon.* Die glatte Melone.
Cucumis Melo flauus. *Yellow Winter Melon.* Die gelbe Wintermelone.
Cucumis Melo paruus. *Small Portugal Muſk Melon.* — Fr. Petit Melon des Chartres. — Die kleine Portugieſiſche Melone.
Cucumis Melo pilosus. *Hairy-ſkinned Melon.* Die haarigte Melone.
Cucumis Melo reticulatus. *Netted-ſkinned Melon.* Geſtrickte Melone. Netzmelone.
Cucumis Melo ſtriatus. *Late ſmall ſtriated Melon.* Geſtreifte Melone.

Cucu-

*) Nach dem *Linné* iſt eine Apfelfrucht (*Pomum*) ein markigtes klappenloſes Saamenbehältniß, welches innwendig eine häutige Kapſel mit verſchiednen Zellen enthält, worinnen die Saamen liegen. A. d. Verf.

Cucumis Melo tuberoſus. *Warted Cantaleupe.* — Fr. Melon Camtaloupe à verruës. Die Cantalupe oder Kandaluppe.

Cucumis Melo turbinatus. *Top-ſhaped Melon.* Pyramidenförmige Melone.

Cucumis Melo virens. *Green rinded Melon.* Grüne Melone.

2) Cucumis Chate. *Egyptian Melon.* — Fr. Melon d'Egypte. — Aegyptiſche Gurke. Aegyptiſche Melone.

3) Cucumis ſatiuus. *Common prickly Cucumber.* — Fr. Concombre commun des jardins. — Gurken. Cucumern. Gartengurken. Zahme Gurke.

Cucumis ſatiuus albus. *White prickly Cucumber.* — Fr. Concombre blanc. — Weiſſe Gurken.

Cucumis ſatiuus longus. *Long prickly Cucumber.* Lange rauche Gurken.

4) Cucumis flexuoſus. *Green Turkey Cucumber.* — Concombre Serpent. — Schlangengurken.

Cucumis flexuoſus albus. *White Turckey Cucumber.* Weiſſe Schlangengurken.

5) Cucurbita Lagenaria. *Bottle Gourd.* — Fr. Calbaſſe des Pelerins. Gourde d'Amerique. — Flaſchenkürbis. Weichblättriger Kürbis. Keulenkürbis.

6) Cucurbita Citrullus. *Water Melon.* — Fr. Melon d'eau de Cayenne. — Waſſermelonen. Angurien.

7) Cucurbita Pepo. *Common Pompion.* — Fr. Courge longue. — Gemeiner Kürbis. Feldkürbis. Pfebenkürbis. Rauchblättriger Kürbis.

Cucur-

Cucurbita Pepo oblongus. *Long Pompion.* Langer Feldkürbis.

8) Cucurbita verrucosa. *Warted Gourd.* Warzenkürbis.

9) Cucurbita Melopepo. *The Squash* or *Melon Gourd.* — Fr. Bonnet d'Electeur, Artichaux de Ierusalem. — Melonenkürbis. Melonenpfebe. Schildpepone.

10) Melothria pendula. *Small creeping Cucumber.* Fr. Melothre, Petit Melon noir. — Schwarze Gurke.

1) CVCVMIS Melo. *Musk Melon. Linn.* Sp. plant. 1436. — Melo vulgaris. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Melon commun des jardins. — Gemeine Melone.

Aus was für einem besondern Lande die gemeine Melone herstammt, ist nicht bekannt, allein sie wird in fast allen Theilen von Europa anjezt gezogen. Die in dem vorhergehenden Verzeichniße angeführten Abarten derselben sind zwar die berühmtesten, indessen ersezen doch einige nicht die auf das Pflanzen derselben verwendete Unkosten. Die kleine Portugiesische Melone ist eine ganz gute Art und um deswillen vorzüglich schäzbar, weil sie zeitig im Jahre reif wird und viele Früchte trägt.

Die Cantalupe ist eine Melone von mittlerer Größe, einer rundlichten und Gestalt, auf ihrer äusserlichen Oberfläche mit rauhen Knoten oder warzenähnlichen Hervorragungen besezt. Ihr Fleisch siehet gemeiniglich orangenfärbig aus; es hat einen delikaten Geschmack und kann in beträchtlicher Menge genossen wer-

den, ohne daß es den Magen beſchweret, welches bey den mehreſten andern Arten gar nicht der Fall iſt. Die Holländer lieben dieſe Art ſo ſehr, daß ſie auf die übrigen wenig Rückſicht nehmen und ſie deswegen blos Cantaleupe nennen, ohne den Nahmen Melone hinzu zuſetzen. Die beſagte Benennung hat ihren Urſprung von einem Schloſſe Cantalupo, welches ohngefähr vierzehn Meilen von Rom in Marca d'Ancona liegt, woſelbſt ſie ſehr häufig gezogen wird und wo der Pabſt einen Landſitz hat. Allein Miller ſagt, daß dieſe Art zuerſt aus demjenigen Theile von Armenien welcher an Perſien gränzt, dahin gebracht worden ſey, wo ſie in ſolchem Ueberfluße gezogen wird, daß man ſo viele davon als ein Pferd zu tragen im Stande iſt, zuweilen mit einer franzöſiſchen Krone bezalt.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

1) Von den Kantalupmelonen (Fr. Melon de Florence) giebt es vorzüglich viererley Sorten, nehmlich: die ſchwarze, deren Rinde dunkelgrün ausſiehet und die auch wenn ſie völlig reif iſt, dieſe Farbe behält. Das gleich unter der Schaale liegende Fleiſch oder die Schelfe iſt dick und ſchwammicht, ihre Früchte ſind von einer unförmlichen Geſtalt, jedoch ſehr groß und ſie enthalten ein dunkelgelbes ſüßes Fleiſch von einem herrlichen Geſchmack. In Italien wird ſie Melone degli Santi, (die Melone der Heiligen) genennet. — Die Orangen-Kantaluppe hat, wenn ſie völlig reif iſt, eine gelblichte Schaale und innwendig ein gelbes Fleiſch; ſie iſt von einer länglichten Geſtalt und mit nicht ſehr vielen Warzen beſezt. Am Geſchmack kömmt ſie nicht der vorigen Art bey. — Die grüne Kantaluppe hat eine grüne mit wenigen Warzen beſezte oder auch bisweilen

geribbte

geribbte Schaale und ein dunkelgelbes Fleiſch. In unſern kältern Gegenden geräth ſie nicht allemal. — Die weiſſe Kantaluppe hat eine grüne weißgefleckte, etwas geribbte und warzigte Schaale und eine platte Geſtalt. Ihr Fleiſch iſt ganz weiß, dabey aber ſehr ſaftig, ſchmelzend und ſüß. Sie verdient, wenn ſie ganz reif iſt, von den übrigen faſt den Vorzug; ſie hat aber, wegen ihrer dicken Schelfe ſehr wenig Fleiſch, welches wenn die Schaale nicht gut davon abgeſondert wird, von derſelben einen bittern Geſchmack bekömmt.

2) Die Netzmelone (*Netted-ſkinned Melon.* Fr. Mélon brodé... Mélon françois. Mélon Mareché. *Cucumis Melo reticulatus*) iſt bey uns die gewöhnlichſte. Die beſten Sorten davon ſind ziemlich groß und lang und mit einem erhabenen weißen Netze überzogen; die zwiſchen dieſem Netze liegenden Flächen werden bey völliger Reife hellgelb. Unter einer dünnen Schelfe von dunkler grasgrüner Farbe liegt ein dunkel orangenfarbnes, ſaftiges und feſtes Fleiſch, welche die ganze Melone ausfüllt und gar keine Höhlung übrig läßt und die alſo ein eßbares Mark enthält.

3) Die gereifelte oder geribbte Melone (*Cucum Melo ſtriatus. Striated Melon.* Fr. Mélon à côres) iſt durch zwölf Reifen oder Furchen getheilet, zwiſchen denen das Fleiſch hervorraget. Die Schelfe hat eine grüne, das Fleiſch aber eine gelbe Farbe; es iſt ſaftig. Sie hat in der Mitte eine groſſe Höhlung und wird leicht reif.

4) Die frühe Melone (*Cucumis Melo parvus, Melo moſchatellinus rotundus parvus* ſeu *Melo ſaccharinus Moriſ. Small Portugal Muſk Melon* or *Dormer Melon.* Fr. Le Mélon des Carmes) oder kleine portugieſiſche Melone iſt mehr rund als lang, ohne merkliche Reifen, etwas geſtrickt und innwendig

von goldgelber Farbe. Sie wird zeitig reif und trägt überall sehr reichlich; sie hat einen guten Geschmack, wird aber oft mehligt.

5) Die weisse Melone oder Speckmelone (Fr. Le Melon blanc) hat eine ovale länglichte Gestalt, siehet von aussen ganz glatt und weiß aus, und hat unter einer dünnen dunkelgrünen Schelfe ein weißlicht ins Gelbe spielendes Fleisch, welches sehr süß, auf der Zunge schmelzend und von einem vortreflichen Geschmack ist; ihr Genuß, scheint der Gesundheit zuträglicher zu seyn als wie die übrigen Arten. Sie stammt aus Persien her.

6) Die rothe Melone Fr. Le Melon cramoisi) ist eine länglichte, glatte, auswendig weiße, wenig genetzte Frucht, welche ein sehr rothes Fleisch enthält; sie wird in Italien sehr geachtet.

7) Die Winter Melone (Fr. Le Melon de Morée verd. Le Melon de Candie. Le Melon d'hyver.) ist eine länglichte den Gurken ähnliche Frucht, mit einer glatten grünlichten Schelfe und einem weißlichten süssen Fleische. Sie kann bis in den Winter erhalten werden. In unsern Gegenden aber scheint es für sie zu kalt zu seyn. —

In England werden noch folgende Sorten (S. Lüders Küchengartengewächse) gepflanzet:

8) Die Romana Melone (*The Romana Melon*) oder Romanerro wird in trocknen Sommern gut; sie kömmt zeitiger als wie die Kantaluppe.

9) Die Succado Melone (*The Succado Melon*) kann auch zu frühen Pflanzungen genommen werden. Sie ist von länglichter Gestalt und enthält ein rothes Fleisch.

10) Die Zatte Melone (*The Zatte Melon*) trägt Früchte die nicht viel dicker als eine Pommeranze sind; es sind dieselben an beyden Enden platt gedrückt

drückt und ihre Schaale ist mit Warzen besetzt: sie enthalten sehr wenig von einem rothen Fleische. Diese drey Sorten sind vielleicht blosse Spielarten von der Kantaluppe.

11) Die schwarze Galloway Melone (*The black Galloway Melon*) ist die beste unter den frühen Melonen. Der Lord Galloway brachte sie aus Portugal nach England; sie ist daselbst anjezt schon ausgeartet und nicht mehr ganz ächt zu finden.

Die Melonen können ihres zarten Gewebes und des vielen in ihnen enthaltenen Saftes wegen nicht gekocht, sondern nur roh gegessen werden; es sollen jedoch auch in einigen Gegenden Deutschlands Scheiben von Melonen in einen Teig getaucht und sodann gebacken werden. In den südlichen Ländern von Europa werden sie in Scheiben mit Salz und Eßig, und die reifen sowohl als die noch unreifen mit Zucker eingemacht. Auch läßt sich aus denselben, wie aus den Gurken ein Mengo daraus bereiten, womit man den Brühen einen höhern Geschmack mittheilet (S. Hausvater B. III. S. 817.). Aus den so genannten vier kühlenden Saamen, welches ausser den Melonenkernen, die Saamen von Gurken, Kürbissen und Angurien sind, wird ein Orgeadenpulver gemacht.

Die reifen Melonen sind eben nicht schwer verdaulich; der in ihnen enthaltene zuckerartige Saft gehet bald in Gährung über, wodurch ihr Gewebe im Magen leicht aufgelöset wird, zumal wenn, wie es häufig geschiehet, die Melonen mit Zucker gegessen werden. Sie geben eine leichte Nahrung, sind sehr kühlend und erquickend und vermehren den Abgang des Harns. Ein häufiger Genuß, oder wenn man sie bey erhitztem Körper zur Abkühlung genießt, erregt Blähungen, Colikschmerzen, Durchfälle und kann zu Wechselfiebern Gelegenheit geben, ja so gar, wie ei-

nige beobachtet haben wollen, ein Blutharnen zuwege bringen. Um ihre sehr kühlenden Eigenschaften zu mildern, pflegt man sie mit Salz und Pfeffer zu essen und Wein dazu zu trinken; die Franzosen essen auch Rettig nach den Melonen.

2) CVCVMIS Chate. *Egyptian Melon. The round leaved egyptian Cucumber. Linn.* Spec. plant. 1437. — Cucumis aegyptius rotundifolius. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Melon d'Egypte. Concombre de Barbarie. — Aegyptische Melone. Aegyptische Gurke.

Diese Pflanze dauert ein Jahr lang aus, und wächset in Aegypten wild. Sie hat lange, auf der Erde fortkriechende Stengel mit abgerundeten Ecken, aus denen Gabeln hervorkommen und die mit gerade stehenden, durchsichtigen weissen Haaren besezt sind. Die Blätter sind beynahe rund und so wie die Stengel mit einem Sammet von weichen weissen Haaren besezt. Auch die Frucht ist haarigt, lang, und pyramidenförmig gestaltet und ihr Fleisch von fast der nehmlichen Consistenz wie bey den übrigen Melonen. Miller sagt von dieser Art, daß sie unschmackhaft, und der Cultur nicht werth sey. Wahrscheinlicher Weise gilt dieses nur von England, aus Mangel einer schicklichen Behandlung oder des natürlichen Bodens und Klima; denn in Aegypten stehet dieselbe in so hohem Werthe, daß man sie die Gurkenkönigin nennet. *) Ihr Geschmack ist süß und ein wenig wässerigt.

*) Diese Art wird, nach Forskäls Berichte, auf allen Aeckern in Aegypten gebauet. Ihr arabischer Name heißt *Abdellani*. Man macht aus derselben auf folgende

rigt. Hasselquist versichert, daß die Vornehmen und die Europäer in Aegypten diese Melonen, als die angenehmste und am meisten kühlende und als eine solche Frucht äßen, von der sie am wenigsten zu befürchten hätten; daß sie unter allen bekannten Melonen die vortreflichste Art sey, und daß die Vornehmen in Europa wünschen würden, sie auf ihre Tafeln setzen zu können. — Man findet diese Pflanze, nach der Ueberschwemmung des Nils auf den fruchtbaren Ebenen um Cairo, und an keinem andern Orte in Aegypten, noch auch sonst in irgend einem andern Erdreich.

3) CVCVMIS sativus. *Common Cucumber. Common prickly Cucumber.* *Linn.* Spec. plant. 1437. — Cucumis sativus vulgaris. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Concombre commun des jardins. — Gurken. Gartengurken. Zahme Gurken. Cucumber. Kümmerling. Gartenkümmerling. Gemeine Saatgurke.

Eine andere Pflanze dieser Gattung, deren Vaterland wir nicht kennen, ist die Gurke. Sie wird allgemei-



gende Weise ein angenehmes Getränke. Es wird in die reife, noch am Stamm stehende Frucht am Nabel ein Loch geschnitten und mit einem durch diese Oefnung eingebrachten Stück Holz das Mark zerstoßen und das Loch mit Wachs verstopft. Man legt die Melonen sodann in ein in die Erde gegrabnes Loch, jedoch so, daß die Frucht nicht vom Stamme und Stiele abgerissen wird. Nach einigen Tagen findet man das Mark in einen Saft von vortreflichem Geschmack aufgelöset. Mit diesem Saft bereiten die Türken ihren Sorbet und andere dergleichen Getränke. A. d. Uebers.

gemein in allen vier Erdtheilen gebauet. Wie die Früchte derſelben gegeſſen werden, iſt ſo bekannt, daß es keiner weitern Anmerkung bedarf; allein in Aegypten bereitet man dieſelben auf eine ganz beſondere Art zu. Sie ſchneiden nehmlich das beſte vom Fleiſch heraus und füllen ſodann die Schaale mit Fleiſch und aromatiſchen Kräutern aus und kochen ſelbige nach Art eines Puddings; ein Gerichte, welches auſſerordentlich ſchmackhaft und gut zu eſſen ſeyn ſoll. In einigen Theilen des Morgenlandes kochet man die Gurken ganz und ißt ſie mit Salz und Weineßig. Die Gurken- und Melonenkerne ſind zween von den vier gröſſern kühlenden Saamen der Apotheken; ſie werden als ein balſamiſches kühlendes und erweichendes Mittel angeſehen und zu den harntreibenden Emulſionen hinzugeſezt.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Von der **gemeinen Gurke** giebt es folgende Abänderungen (ſ. **Lüders Küchengartengewächſe S. 442.**)

1) Die **gemeine rauche Gurke** (*Cucumis ſativus vulgaris, C. Bauh. Pin.* 310. *The common Garden Cucumber*). Von dieſer giebt es zwo Spielarten, welche der Farbe nach verſchieden ſind, nehmlich: (1) die **gemeine gelbe Gurke** (*Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu ſubluteo. C. B.* Pin. 310.) deren Früchte anfangs grün und bey völliger Reife gelb ſind. In England hat man von derſelben vier Sorten; Die **gemeine rauhe grüne ſtachlichte Gurke** (*Common rough green prickly Cucumber*), welche dunkelgrüne Früchte bringt; die **kurze grüne ſtachlichte Gurke** (*Short green prickly Cucumber*) welche nur drey bis vier Zoll lang wird; die

lange

lange grüne ſtachlichte Gurke (*Long green prickly Cucumber*), deren Früchte am Geſchmack die beſten ſind und ſechs bis neun Zoll lang werden; und die frühe grüne Traubengurke (*Early green Cluſter Cucumber*. Fr. Concombre à boucquet. Le Concombre Mignon) mit kurzen büſchelweiſe ſitzenden Früchten. — (2) Die gemeine weiſſe Gurke (*Cucumis ſatiuus vulgaris, maturo fructu albo. C. B.* Pin. 310.), deren Früchte anfangs weiß ſind; ſie werden aber, wenn ſie überreif werden, ebenfalls gelblicht. Auſſerdem ſind ſie etwas dicker und länger, fallen auch gegen den Stiel zu mehr ab und ſind weichlicher. Zu dieſer gehöret die lange weiße ſtachlichte holländiſche Gurke (*Long white prickly Dutch Cucumber*), deren weiße Früchte mit kleinen ſchwarzen Stacheln beſezt ſind und acht bis zehn Zoll lang werden.

2) Die lange glatte Gurke (*Cucumis ſatiuus maior. C. B. The long Turkey Cucumber*) hat folgende Spielarten: (1) Die lange glatte grüne Gurke (*long ſmooth green Turkey Cucumber*); (2) die lange glatte weiße Gurke (*Long ſmooth white Turkey Cucumber*); und (3) die groſſe glatte grüne römiſche Gurke (*Large ſmooth green Roman Cucumber*). — Dieſe lange glatte Gurke wird von Millern und einigen andern Schriftſtellern unter den Namen *Cucumis flexuoſus* beſchrieben; allein es muß ſolche von der Schlangengurke (*Cucumis flexuoſus Linn.*), welche unſer Verfaſſer unter dem nächſtfolgenden Artikel abhandelt, und der dieſelbe, der engliſchen Benennung nach zu urtheilen, ebenfalls damit zu vermengen ſcheint, wohl unterſchieden werden.

In Frankreich giebt es folgende Sorten von Gurken:

1) Concombre hatif, frühe. 2) tardif, ſpäte Gurken, von denen man weiſſe, grüne und gelbe ziehet. 3) Concombre a boucquet, Traubengurken und 4) Concombre noir, ſchwarze Gurken, welche dunkelſchwarzgrün ausſehen, bis einen Fuß lang werden, und weniger wäſſerigt ſind als andere Sorten. —

Die ganz reifen Gurken können nicht als ein Nahrungsmittel gebraucht, ſondern nur in ihrem unreifen Zuſtande dazu angewendet werden. — Die Gurken beſtehen aus einem dichten und feſten Gewebe, in welchem ein häufiger, gelinder, wäſſerigter, geſchmackloſer Saft enthalten iſt, der weder einige Säure, noch Süßigkeit hat, der aber in einem ſchwachen Magen leicht in Gährung geräth und ſauer wird. Es beſitzt derſelbe kühlende, auflöſende und harntreibende Eigenſchaften und es verordnen daher viele Aerzte den ausgepreßten Gurkenſaft bey Verſtopfungen der Eingeweide des Unterleibes und der Bruſt als ein blutreinigendes und eröfnendes Mittel, welches ſich auch in verſchiednen Fällen, und unter andern bey der Lungenſucht, ſehr wirkſam erzeiget hat.

Der Gurkenſallat iſt theils der kühlenden Eigenſchaften des Saftes, theils aber auch der Feſtigkeit des Gewebes der Gurken wegen, nur ſolchen Perſonen, die mit ſtarken Verdauungskräften begabt ſind, anzurathen. Die Gewürze, als Salz, Pfeffer und Oel, oder auch gewürzhafte Kräuter, als Dragun, Peterſilie u. ſ. w. welche man hinzuzuſetzen pflegt, verbeßern noch einigermaaßen die blähenden Eigenſchaften und verhindern die Gährung deſſelben. Auch miſchen einige die Schaalen der Gurken, welche ziemlich bitter iſt, als ein Gewürze dazu; jedoch darf ſelbige nicht alt ſeyn. — Die ſauren Gurken oder Salzgurken, welche durch eine ſtarke Gährung in

Fäßern

Fäßern eßbar gemacht werden, ißt man roh oder auch an das Fleiſch, vorzüglich an das Kalbfleiſch, gekocht. — Der kleinen Pfeffergurken, Gewürzgurken, oder Eßiggurken (*Cucumeres abortivi.* Fr. Cornichons.), welche mit Weineßig, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen und andern Gewürzen eingemacht werden, bedient man ſich als Sallat; der vielen Gewürze wegen ſind ſie erhitzend und erregen einen ſtarken Appetit. Wenn der dazu zu gebrauchende Eßig in kupfernen Gefäßen gekocht oder Grünſpan hinzugeſetzt wird, um ihre grüne Farbe zu erhöhen, ſo bekommen ſie ſchädliche und giftige Eigenſchaften. — In England macht man die Gurken als ein Atsjar oder Mengo ein, um ſie zu Brühen und Saucen hinzuzuſetzen und ſelbigen einen hohen Geſchmack mitzutheilen. (Siehe Hausvater B. III. S. 817.) — Die gefüllten Gurken ſind in Deutſchland anjezt kein ſeltenes Gerichte.

4) CVCVMIS flexuoſus. *Green Turkey Cucumber Linn.* Spec. pl. 1437. — Cucumis oblongus. *Baub.* Hiſt. II. p. 247. — Fr. Concombre Serpent. Concombre Serpentin. — Schlangengurke. Grüne türkiſche Gurke. Schlangenkürbis.

Man hält Indien vor das Vaterland der Schlangengurken. Die Stengel und Blätter dieſer Art ſind länger als wie die von der vorhergehenden, und die Früchte derſelben ſind glatt und gemeiniglich noch einmal ſo lang, als wie die gemeinen Gurken. Diejenige Abart, welche die weiſſe türkiſche Gurke (*Cucumis flexuoſus albus. The white Turkey Cucumber*) genennt wird, iſt weniger wäſſerigt als wie die grüne, und wird daher insgemein höher geſchäzt. Es werden aber jedoch die beſten Sorten dieſer Art für ungeſund gehalten

halten, ſie machen ihrer kältenden Eigenſchaften wegen das Blut zu einer fauligten Gährung geneigt, und legen den Grund zu vielen von denjenigen bösartigen Fiebern, die oft im Herbſt ausbrechen. Um dieſe ſchlimmen Folgen zu verhüten, ſollten dieſelben allemal mit vielem Salz, Pfeffer und Weineßig gegeſſen werden.

5) CVCVRBITA Lagenaria. *Bottle Gourd. Long Gourd. Linn.* Spec. plant. 1434. — Cucurbita oblonga, flore albo, folio molli. *Baub.* Pin. 313. — Fr. Calebaſſe des Pélerins. Courge d'Amérique. Courge des Pelerins. Flacon. — Flaſchenkürbis. Keulenkürbis. Weichblättriger Kürbis. Trompetenkürbis. Herkuleskeule. Langer Kürbis.

Der Flaſchenkürbis kömmt urſprünglich aus Amerika und er wird daſelbſt häufig gebauet. Es iſt dieſes, in Rückſicht auf die Geſtalt der Frucht, die am meiſten beſtändige Art dieſer Gattung. *) Stehet die Pflanze in einem für ſie ſchicklichen Boden, ſo laufen die Stengel zu einer unglaublichen Weite fort; es ſind dieſelben mit einer feinen, weichen, haarigten Wolle bedeckt. Die Blätter ſind groß, herzförmig geſtaltet, an ihren Rändern gezähnt, an ihrer Grundfläche mit zwo Drüſen verſehen, und ſo wie der Stengel mit Haaren bewachſen. Die Blumen ſind glockenförmig, groß und weiß; ſie haben zurückgeſchlagene

*) In England findet man doch folgende Spielarten davon: 1) *Long protuberant bellied Bottle-Gourd*; 2) *Long ſickle-ſhaped*; 3) *Long taper*; 4) *Long turbinated Bottle-Gourd.* A. d. Ueb.

gene Ränder und ruhen auf langen Stielen. Die Frucht zeiget eine birnenförmige Gestalt, sie ist mehrentheils ein wenig einwärtsgebogen, und hat, wenn sie reif ist, eine holzigte Rinde von blaßgelber Farbe.

Diese Pflanze wird in beyden Indien häufig gebauet und die Frucht derselben auf den Märkten verkauft. Die Kürbisse machen daselbst drey bis vier Monate hinter einander einen Hauptheil des Unterhalts des gemeinen Mannes aus, welcher sie kochet und mit Weineßig ißt. Auch graben sie oft das Fleisch aus der völlig ausgewachsenen Frucht heraus füllen die Schaalen mit Fleisch und Reis aus und kochen sie wie Puddings.*) Da diese Schaalen hart und holzigt sind, so dienen sie ihnen zu Trichtern und vielen andern häuslichen Geräthschaften.

6) CVCVRBITA Citrullus. *Water Melon. Linn.* Spec. plant. 1435. — Anguria Citrullus dicta. *Bauh.* Pin. 312. — Fr. Melon d'eau de Cayenne. Pasteque. — Wassermelone. Angurie. Citrulle.

Die Wassermelone ist in den südlichen Theilen Italiens zu Hause, und sie wird nicht allein in ihrem Vaterlande und andern Ländern von Europa, sondern auch in Asien, Afrika und Amerika gepflanzet. Sie gehöret unter die ein Jahr lang ausdauernden Pflanzen, und ist in Ansehung ihrer Grösse,**) Gestalt

*) Wenn dieser Kürbis jung und so lange als seine Rinde noch zart ist, abgebrochen und gekocht wird, so hat er einen angenehmen Geschmack. A. d. Ueb.

**) Sie wird oft drey Fuß lang und zween Fuß im Durchmesser und zuweilen bis dreyßig Pfund schwer. A. d. Ueb.

Gestalt und Farbe so wohl der Früchte als auch der Saamen, mancherley Abänderungen unterworfen. So sind zum Beyspiel die Saamen bey einigen schwarz, bey andern roth, und das Fleisch bey einigen gelb und bey andern roth. Die Blätter sind eingeschnitten und in viele Theile, fast bis auf die mittlere Ribbe, zertheilet. Das arme Volk in Persien und in der Levante lebt die heissen Monate hindurch fast ziemlich von den Wassermelonen, den gemeinen Melonen, Gurken und Milch. Die Wassermelonen sind kühlend, harntreibend und ein sehr gesundes Essen, wofern sie mäßig genossen werden. In Aegypten dienen sie, nach Hasselquists Berichte, den Einwohnern statt des Fleisches, des Getränkes und der Medicin. Ist die Frucht völlig reif, so bohren sie ein Loch in selbige hinein und sammlen den herausfliessenden Saft, der ein gutes Getränk für sie abgiebt. In hitzigen Fiebern vermischt man den besagten Saft mit Rosenwasser und ein wenig Zucker und reichet solchen den Kranken mit dem besten Erfolg. Die unreifen Früchte werden mit Brod gegessen und von dem gemeinen Volke für ihre beste Kost gehalten, indem sie die übrige Jahreszeit sich mit schlechtern Nahrungsmitteln behelfen müssen. Demohngeachtet aber müssen doch Fremde diese Früchte anfangs, zumal in heissen Tagen, behutsam genießen, da sie das Blut zu sehr abkühlen und daher leicht Colliken und heftige Bauchflüsse zu verursachen vermögend sind. *)

7) CV-

*) Die Saamen der Wassermelonen dienen zu Emulsionen. Die Chineser essen diese Saamen zum Zeitvertreib und als ein kühlendes Mittel — Um Astrakan, und überhaupt im südlichen Theile von Rußland, wird eine vorzüglich gute Sorte von Wassermelonen gezogen. A. d. Ueb.

7) CVCVRBITA Pepo. *Common Pompion* or *Pumpkin. Linn.* Spec. plant. 1435. — Cucurbita maior rotunda, flore luteo, folio aspero. *Baub.* Pin. 213. — Fr. Courge longue. Courge de St. Iean. Citrouille. — Gemeiner Kürbis. Feldkürbis. Pfebenkürbis. Rauchblättriger Kürbis. Gemeiner Gartenkürbis.

Die gemeinen Kürbisse werden in ganz England gebauet. Das Landvolk pflanzet sie häufig auf Misthaufen, wo sie oft sehr gute Früchte tragen. Die Blätter dieser Pflanze sind groß, rauch und in Lappen abgetheilt, und die Blumen sehen gelb aus. Die Früchte sind rundlicht, glatt und gelbe und die Saamen an ihren Rändern aufgeschwollen oder aufgeblasen. — Viele Leute bereiten die Kürbisse zum Essen folgendergestalt zu. Sie schneiden ein Stück an der Seite weg, nehmen das Mark heraus, welches sie von den Saamen reinigen, vermischen selbiges mit dünnen Aepfelscheiben, Zucker und Gewürze, füllen die Schaale sodann mit dieser Masse aus und backen sie im Ofen. Ist dieses genug gebacken, so giebt es eine gute Mahlzeit für sie ab. *) — Das Vaterland dieser Pflanze ist nicht bekannt.

8) CV-

*) Ausserdem werden die Kürbisse mit Milch zu Mus gekocht, und man bäckt auch aus einem Theile Kürbisfleisch und zwey Theilen Weizenmehl ein wohlschmeckendes Brod. Man bereitet auch, nachdem sie gesotten worden, mit Eyern und Butter Klösse daraus oder bäckt sie in einer Tortenpfanne. Sie werden ferner mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten. — Die äussersten zarten Schößlinge an den Kürbisstengeln werden abgebrühet und als Sallat oder

8) CVCVRBITA verrucoſa. *Warted Gourd. Linn.* Spec. plant. 1435. — Fr. Potiron. — Warzenkürbis. Kleiner Kürbis. Kleine Pfebe.

Der Warzenkürbis dauert ein Jahr lang aus, und die Pflanze kömmt in ſo vielen Stücken mit dem gemeinen Kürbis überein, daß ſie ſchwer davon zu unterſcheiden iſt. Indeſſen iſt doch die Frucht kleiner, die Schaale holzigter und mit Knoten oder Warzen beſezt. Einige Leute kochen dieſe Früchte und halten ſie für delikat; allein mir ſind ihre guten Eigenſchaften nicht bekannt. Inzwiſchen werden dieſelben doch auch in Amerika zum Eſſen gepflanzet, und, wenn ſolche ohngefähr die Hälfte ihres Wachsthums erreicht haben, gekocht und mit Fleiſch gegeſſen. Es iſt bis jezt noch nicht ausgemacht, wo dieſe Pflanze urſprünglich herſtammt.

9) CVCVRBITA Melopepo. *The Squaſh or Melon Gourd. Linn.* Sp. pl. 1435. — Melo-

oder in Brühen gegeſſen. Wenn Kürbiſſe in Kartuſer zu packen ſind, ſo wird der Kürbis gekocht, zerrieben und wie die Erdäpfel getrocknet. Den Kuchen zerbricht man in Stücken, welche, nachdem ſie in Kartuſen verpackt ſind, wieder getrocknet werden. Bey dem Gebrauch wird der Kürbis vor dem Kochen abgebrühet, zerrieben, und in Milch gekocht; eine Bereitung, bey welcher der Kürbis ſehr aufquillt und ſeinen natürlichen Geſchmack behält. — Aus den Kernen kann ein Oel geſchlagen werden, das einen ſüßen und angenehmen Geſchmack hat und zu den Speiſen gebraucht wird. — Die Kürbisarten ſind aber doch überhaupt eine ſchwerverdauliche, blähende, wenig nährende und leicht in Fäulnis übergehende Speiſe. A. d. Ueb.

Melopepo clypeiformis. *Baub. Pin.* 312. — Bonnet d'Electeur. Bonnet des Prêtres. Artichaux de Iéruſalem. — Melonenkürbis. Melonenpfebe. Schildpepone. Muſchelkürbis. Sicilianiſcher Kürbis.

Auch dieſe Pflanze dauert ein Jahr aus. Ihre Blätter ſind, ſo wie der vorigen ihre, in Lappen eingetheilt, allein ihr Stengel iſt meiſtens ſtark, büſchigt und aufrecht ſtehend. Sie treibt viele Gabeln, ob ſie gleich weder in die Höhe klimmt noch auf der Erde fort kriechet. Die Frucht iſt knotigt und an den Seiten zuſammengedrückt oder ſchildförmig. Man kennt den Geburtsort dieſer Pflanze nicht. In Nordamerika wird dieſelbe häufig gezogen, woſelbſt die Frucht, wenn ſie ohngefähr ſo groß als eine groſſe Wallnuß iſt, gekocht und ſo wie die vorige gegeſſen wird.

10) MELOTHRIA pendula. *Small creeping Cucumber. Linn.* Spec. plant. 49. — Fr. Melothre. Petit Melon noir. — Kleine ſchwarze Gurke. Hängender Kümmerling.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt in Amerika einheimiſch, und die einzige bis jezt bekannte Art dieſer Gattung. Sie treibt viele auf der Erde kriechende Stengel, welche zu einer beträchtlichen Länge fortlaufen und an jedem Gelenke Wurzel ſchlagen. Es ſind dieſelben mit eckigten, den Melonenblättern ähnlichen Blättern verſehen, ausgenommen, daß ſie nicht ſo groß ſind. Die Blumen haben eine blaſſe ſchwefelgelbe Farbe, und jede derſelben iſt aus einem glockenförmigen, einblättrigen Kelch, welcher in fünf Abſchnitte eingetheilt iſt (von denen der obere öfters abfällt), und einem radförmigen Blumen-

blatte zuſammengeſezt, welches fünf ſtumpfe Abſchnitte hat und drey kegelförmige Staubfäden enthält, an deren obern Theile man zween zuſammengedrückte Staubbeutel wahrnimmt, welche ſich in der Röhre des Blumenblattes befeſtigen. Der Fruchtknoten iſt länglicht eyrund; er unterſtüzt eine walzenförmige Fruchtröhre, welche mit drey länglichten Narben beſezt iſt und die zu einer glatten, ſchwarzen, eyförmigen Beere, *) von ohngefähr der Gröſſe einer Schlehe wird. — In Weſtindien macht man dieſe Beeren in Eßig ein, und gebraucht ſie ſo, wie wir uns der Kapern zu bedienen pflegen.

## Zweyter Abſchnitt.

### Auf Bäumen wachſende Aepfelfrüchte.

1) Achras Sapota. *Oval-fruited Sapota.* — Fr. Sapotier. — Gemeiner Breyapfelbaum.

2) Auerrhoa Carambola. *Goa Apple* or *Starry Plum.* — Fr. Carambole. Chatnarothe. Pommier à fruit anguleux. — Carambolbaum.

3) Auerrhoa Bilimbi. *Bilimbi.* Bilimbi.

4) Punica Granatum. *Pome granate-tree.* — Fr. Grenadier. — Gemeiner Granatapfelbaum.

5) Py-

*) Ich hätte zwar dieſer Pflanze ihren Ort in dem fünften Hauptſtück anweiſen ſollen, jedoch ich hielt es, da ſie ihrem äuſſerlichen Anſehen nach mit den hier beſchriebnen Pflanzen ſehr übereinkömmt, für eben ſo ſchicklich, dieſelbe mit unter dieſe zu ſetzen. A. d. Verf.

5) Pyrus communis. *Pear-tree.* — Fr. Poirier, — Gemeiner Birnbaum.

6) Pyrus Malus. *The Crab-tree. Apple-tree.* — Fr. Pommier, — Apfelbaum.

7) Pyrus Cydonia. *Quince-tree.* — Fr. Colgnier. Colgnaſſier. — Quittenbaum.

1) ACHRAS Sapota. *Oval-fruited Sapota. Linn.* Spec. plant. 470. — Anona foliis laurinis glabris viridi-fuſcis, fructu minore. *Sloane's* Iam. 206. Hiſt. II. — Fr. Sapotier. — Gemeiner Breyapfelbaum. Sapotabaum. Achrasbaum.

Dieſer Baum iſt in Südamerika einheimiſch, woſelbſt er gemeiniglich in den Gärten gezogen wird. Er erreicht eine Höhe von ohngefähr dreyßig Fuß, und theilet ſich in viele Aeſte, welche einen regelmäßigen Kopf bilden und mit Blättern beſezt ſind, die ihrer Geſtalt nach den Kirſchlorbeerblättern gleichen, die aber beynahe einen Fuß lang, zween oder drey Zoll breit und von einer bräunlicht grünen Farbe ſind. Die Blumen kommen aus den Seiten der Zweige hervor, ſie ſtehen einzeln und ſehen milchweiß aus. Jede derſelben hat einen bleibenden Kelch, welcher aus fünf eyförmigen, ſcharfzugeſpitzten Blättern beſtehet und fünf herzförmige Blumenblätter umgiebt, die ſich ſpitzig endigen und an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget ſind. In der Mitte derſelben erblickt man fünf kurze pfriemenförmige Staubfäden und eine Fruchtröhre, welche länger als wie die Blumenblätter iſt und ſich mit einer ſtumpfen Narbe endiget. Der Fruchtknoten ſtehet rundlicht aus, und es verändert ſich derſelbe

in einen eyrunden ſaftvollen Apfel, welcher zween oder drey eyförmige Saamen in ſich ſchließt. — Es giebt eine Abart von dieſem Baume, welche länglichte Früchte mit ſcharfzugeſpitzten Saamen und einer braunröthlichten Schaale trägt. Dieſe leztere iſt die zahme Art; (ſie wird von den Engländern *Nisberry* und von den Franzoſen *Sapotillier*, Sapodillbaum, *Achras Zapotilla* brachiatus diffuſus, fructu ſubrotundo, cicatricula mucrone breuiori. *Brown.* Iam. 2. p. 200. genennt.).

Das Mark der Breyäpfel hat einen angenehmen ſüſſen Geſchmack, welches dem Geſchmack der Quittenmarmelade gleichet, und daher natürliche Marmelade genennt wird. *) Die zu Emulſionen gemachten Kerne hält man für ein gegen den Grieß in den Urinwegen dienliches Mittel, (welches jedoch ſehr ſcharf iſt und daher mit Vorſicht gebraucht werden muß).

2) AVERRHOA Carambola. *Starry Plum* or *Goa Apple- Linn.* Spec. pl. 613. — Mala goëmſia, fructu octangulari, pomi vulgaris magnitudine. *Bauh.* Pin. 433. — Fr. Carambole. Chamarothe. Pommier à fruit anguleux. — Carambolbaum.

Dieſer Baum wächſet auf der malabariſchen Küſte, wo er die Höhe eines kleinen Apfelbaums erreicht.

Gegen

*) Dieſe Früchte ſind erſt alsdann eßbar, wenn ſie anfangen zu faulen, welches auch, wenn ſie noch am Baume ſtehen, zu geſchehen pflegt. Die Amerikaner ziehen ſie faſt allen übrigen Früchten vor. In Jamaika werden ſie zum Nacheſſen aufgeſetzet. Die Rinde des Baums iſt zuſammenziehend und wird ſo wie die Chinarinde gegen die Wechſelfieber mit Nutzen gebraucht. A. d. Ueb.

Gegen die Spitze zu treibt er viele Aeste, aus denen viele biegsame Zweige hervorkommen, welche mit eyförmigen, scharfzugespitzten, dunkelgrünen Blättern von einem rauhen bitterlichen Geschmack versehen sind. Die Blumen brechen an den Gelenken der Zweige auf kurzen Stielen hervor; sie haben einen fortdaurenden, fünfblättrigen Kelch, welcher fünf spießförmige röthliche Blumenblätter umgiebt, die zehn haarförmige mit rundlichten Staubbeuteln besezte Staubfäden und fünf kurze Fruchtröhren mit einfachen Narben, einschliessen. Der Fruchtknoten ist länglicht und achteckigt, und wird zu einer gelblichten achteckigten Frucht, die ohngefähr so groß als ein Hühnerey wird und viele kleine eckigte Saamen enthält. — Diese Aepfel haben einen lieblichen sauren Geschmack, sie sind sehr kühlend und dem Magen eine angenehme Speise. *)

3) AVERRHOA Bilimbi. *Bilimbi. Linn.* Spec. pl. 613. — **Bilimbibaum. Blimbing. Billingbing.**

Der **Bilimbibaum** wächset in den nehmlichen Theilen von Indien als wie der vorhergehende, und er ist wenig von demselben, und nur bloß in den Ecken der Frucht, verschieden, welche in dieser Art stumpf und in der Carambolfrucht hingegen eckigt sind; ein Unterschied, den die Reisenden nicht bemerkt und daher diese beyden Arten



*) Von den Malabaren und Portugiesen werden diese Früchte *Carambolas* oder auch von den ersten *Tamara-Tonga* und von Maleyen und übrigen Indianern *Belimbo* genennet. — Die unreifen Früchte macht man mit Zucker, oder mit Salz und Eßig ein, und ißt sie zu andern Speisen. Einige Bäume sollen säuerlichte, andere aber ganz süße Früchte tragen. A. d. Ueb.

ten als eine einzige betrachtet haben. *) (Die Früchte dieſer Art, welche die Gröſſe eines Hühnereyes erreichen, werden ihrer ſtarken Säure wegen nicht roh verſpeiſet, ſondern an Fiſche und Fleiſch gekocht. Man macht ſie auch mit Zucker ein, oder gebraucht ſie bey andern Speiſen, wie bey uns die Kapern. Der ausgepreßte mit abgekochtem Reißwaſſer vermiſchte Saft dieſer Früchte wird als ein kühlendes Mittel bey hitzigen Fiebern in Java gebraucht.)

4) PVNICA Granatum. *Pome-granate-tree. Linn.* Spec. plant. 676. — Malus punica ſylueſtris. *Bauh.* Pin. 438. — Fr. Grenadier. — Granatapfelbaum. Margranatenbaum.

Der Granatapfelbaum iſt in Spanien, Portugal und Italien einheimiſch. Er hat einen holzigten Stamm, welcher ſechzehn bis achtzehn Fuß hoch ſteiget

*) Eine dritte Art dieſer Gattung, welche auf die nehmliche Weiſe gebraucht wird und in eben denſelben Gegenden wächſet, iſt die ſaure Averrhoe, (*Averrhoa acida Linn.* Sp. pl 613. Fr. Pomme acide) deren Früchte in Amboina *Cheramela*, in Zeylon *Nelli* oder *Nellika*, in Malabar *Neli-pouli* und von den Holländern Sauerknöpfe genennt werden. Dieſe Früchte ſind der Länge nach mit ſechs oder acht Furchen geſtreift, glatt, grünlicht, glänzend, durchſichtig und von der Gröſſe unſerer ſchwarzen Kirſchen. Sie haben oben eine kleine nabelförmige Vertiefung und enthalten unter einem dünnen Häutchen ein ſaftiges Fleiſch von einem angenehmen ſäuerlichten Geſchmack; dieſes Fleiſch umgiebt die Saamenfächer, welche unter einer harten Bedeckung ſechs bis acht, mit ihren eigenen Häuten eingeſchloſſene, Saamen enthalten. A. d. Ueb.

ſteiget und viele Aeſte treibet, die mit glänzend grünen, ſpießförmigen, einander gegenüberſtehenden Blättern beſezt ſind. Die Blumen kommen an den Enden der Aeſte zum Vorſchein, wo an einigen Stellen einzelne, an andern aber ihrer drey oder viere bey einander ſtehen, welche ſich nach einer gewiſſen Ordnung ausbreiten, ſo daß die Blumen eine beträchtliche Zeitlang hinter einander blühen. Der Kelch beſtehet aus einem glockenförmigen röthlichten Blatte, deſſen Rand in fünf ſcharfe Abſchnitte eingetheilet iſt, und fünf rundlichte ſcharlachfärbige, in den Grund des Kelchs, ſo wie die Staubfäden, eingeſenkte Blumenblätter einſchließt. Der Staubfäden, welche ſehr dünne ſind, ſind viele; ſie umgeben eine Fruchtröhre, welche länger iſt als wie die Staubfäden. Der Fruchtknoten iſt rundlicht und vergröſſert ſich in eine runde Frucht, welche eine harte röthlichte Schaale hat, mit den Ueberbleibſeln des Kelchs gekrönet iſt und viele rundlichte ſaftvolle Samen enthält.

Das Fleiſch dieſer Früchte ſiehet gelblicht aus, und es hat ſolches einen weinartigen Geſchmack; allein es macht leicht Blähungen und Schmerzen in dem Magen und Gedärmen. Man muß die Granatäpfel jederzeit behutſam genieſſen, weil ſie das Blut in einen fäulungsartigen Zuſtand ſetzen. *)

Es giebt verſchiedene Abarten dieſes Baums, die man anjezt in den Gärten ziehet, und von denen zwoi oder drey, volle Blumen tragen; die Kelche der leztern



*) Die Wirkung der Granatäpfel auf den Magen kömmt mit der Würkung der Birnen überein; ja es ſind dieſelben erquickender und vielleicht noch verdaulicher als wie die leztern, weil ſie ein mehr lockeres Gewebe und einen häufigern Saft enthalten. — Es ſoll ſaure und ſüſſe Granatäpfel geben. A. d. Ueb.

ſind die Granatapfelblüthen (*Flores Balauſtiorum*) der Apotheken, welche zuſammenziehende Kräfte beſitzen.

5) PYRUS communis. *Pear-tree. Linn.* Spec. plant. 686. — Pyrus ſylueſtris. *Bauh.* Pin. 439. — Fr. Poirier. — Der gemeine Birnbaum.

Der Birnbaum wächſet in den Wäldern und Hecken in England und Deutſchland wild. Die Unterſcheidungskennzeichen deſſelben ſind folgende. Die Blume iſt aus einem bleibenden Kelche von einem hohlen Blatte, welcher am Rande in fünf Abſchnitte getheilt iſt und fünf hohlen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche ſich in den Kelch einſenken. Die Anzahl der Staubfäden beläuft ſich ohngefähr auf hundert; ſie ſehen pfriemenförmig aus, ſind kürzer als wie die Blumenblätter und ſitzen am Kelche feſt. Der Fruchtknoten iſt rund, unterhalb der Blume befindlich, und er unterſtüzt fünf aufrecht ſtehende Fruchtröhren, die am obern Theile mit einzelnen Narben beſezt ſind. Die Frucht iſt groß, fleiſchigt, und mit fünf häutigen Zellen verſehen, deren jede einen glatten, länglichten, zugeſpizten Saamen enthält.

Es ſind weder die Birnen, noch Aepfel, in ihrem wildwachſenden Zuſtande, in der Hauswirthſchaft von groſſem Nuzen *); allein durch Kunſt und Fleiß

*) Die wilden Birnen, Holzbirnen, Feldbirnen, Würgebirnen oder Strenglinge, deren Früchte klein, rund, grün und am Stiel eingedrückt ſind, können zwar ihres herben ſauren Safts wegen nicht gut roh gegeſſen werden, allein ſie dienen doch dem Landmanne in Deutſchland zum Backen, Muß daraus zu kochen, oder Birnenſaft zu machen. Auſſerdem läßt ſich noch

Fleiß haben wir viele Abänderungen davon erhalten, welche unter die beſten, und ſchmackhafteſten und für das menſchliche Leben nüzlichſten Früchte zu zählen ſind; denn ſie können, auſſer dem Vergnügen und der Erfriſchung, welches man von dem Genuß derſelben in ihrem rohen Zuſtande empfindet, auch noch zu Paſteten, Torten und andern Delikateſſen gebraucht werden. Ferner erhält man von denſelben den Aepfel- und Birnenwein, welches geſunde und kühlende Getränke ſind. — Bey der folgenden Eintheilung der Abarten der Birnen, habe ich alle diejenigen weggelaſſen, welche blos gemeine Eigenſchaften beſitzen; die übrigen vorzüglichen aber in drey Claſſen, eingetheilet. In der erſten Claſſe ſind ſolche enthalten, welcher zum Gebrauch für den Tiſch geſchickt ſind; in der zweyten erwähne ich derjenigen, die zu dieſem Behuf noch ziemlich gut ſind, die aber quasarten, wenn ſie auf Quittenſtämme gepfropft werden; und in der dritten Claſſe betrachte ich die zum Kochen ſchicklichen Birnen.

noch ein Eßig und Branntwein daraus bereiten. Wenn ſie teig werden, ſo wird ihr herber Saft milder und ſodann eßen ſie die Landleute auch roh. A. d. Ueb.

## Erſte Claſſe.

### Tafelbirnen, oder Birnen welche roh gegeſſen werden können.

1) Die kleine Muſcatellerbirne. *Petit Muſcat* or *Supreme.*
2) Die kleine Baſtardmuſcatellerbirne. *Little Baſtard Muſk.*
3) Die zeitige Ruſſetbirne. *Early Ruſſet.*
4) Die Magdalenenbirne. *The Magdalen.*
5) Die groſſe Blanquette oder Weißbirne. Princeßinbirne. *Great Blanquette.*
6) Die Bieſamblanquette. *Muſk Blanquette.*
7) Die langſtieligte Blanquette. Weiſſe Zuckerbirne. *Long-ſtalked Blanquette.*
8) Die rothe Orangenbirne. *Red Orange.*
9) Die Königsbirne. *Auguſt Muſkat* or *Royal Pear.*
10) Die Malvaſirbirne oder Sommerboncretien. *Summer Boncretien* or *Good Chriſtian.*
11) Das Schwaneney. *Swan's Egg.*
12) Die Prinzenbirne. *Prince's Pear.*
13) Die Roſenwaſſerbirne. *Roſewater.*
14) Die rothe Butterbirne. *The Red Butter.*
15) Die Sommer Bergamotte. *The Summer Bergamot.*
16) Die Herbſt Bergamotte. *The Autum Bergamot.*
17) Die langſtieligte Herbſtmuſcatenbirne. *The Rouſſeline.*

18) Die

18) Die königliche Muskatbirne. *The Royal Muſkat.*
19) Der Frauenſchenkel. *The Iargonelle.*
20) Die Sommerdornbirne. *The Melting Muſk.*
21) Die rothe Bergamotte. *The red Bergamot.*
22) Die Schweizer Bergamotte. *The Swiſs Bergamot.*
23) Die ſpäte Bergamotte, Mannabirne. *The late Bergamot.*
24) Dir Feigenbirne. *Fig-Pear.*
25) Die deutſche Muskatellerbirne. *German Muſkat.*
26) Die holländiſche Bergamotte. *Dutch Bergamot.*
27) Die Engelsbirne. *St. Martial.*
28) Die Saint Germainbirne. *St. Germain.*
29) Der Wildling von Chaumontelle. *Chaumontelle Wilding.*
30) Die ſchöne Herbſtbirne. *The Autumn Beauty.*
31) Die gute Louiſe — — *Good Lewis.*
32) Die graue Doyenne. *Grey Dean.*
33) Die Winterdornbirne. *Winter Thorn.*
34) Die königliche Winterbirne. *The royal Winter.*
35) Die Marggrafenbirne. *The Marchioneſs.*
36) Die Wintercitrone. *Winter Orange.*
37) Die Donville. *The Donville.*
38) Die Winterruſſelet. *Winter Ruſſelet.*
39) Die ſchöne Winterbirne. *Beautiful Winter.*
40) Die Saraſin. *The Saraſin.*

1) Die kleine Muskatellerbirne, (*The little Muſk* or *Supreme.* Fr. Petit Muſcat. Sept-engueule. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo paruo racemoſo, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt vielmehr eine runde als lange Birne; ſie wächſet insgemein haufen- oder traubenweiſe. Sie hat einen kurzen Stiel, eine gelbe Schaale, enthält einen moſchusartigen Saft und iſt am ſchmackhafteſten, wenn ſie nicht allzureif iſt; die Zeit ihrer Reife fällt zeitig in den Julius. *)

2) Die kleine Baſtardmuskatellerbirne, (*The little Baſtard Muſk.* Fr. Poire de Chio. *Pyrus fructu aeſtiuo minimo, odoratiſſimo. Tourn.*) gleichet ihrer Geſtalt nach der vorigen, nur daß ſie kleiner iſt. Sie wächſet ſelten traubenweiſe und auf der nach der Sonne gekehrten Seite erblickt man einige wenige rothe Streifen. Sie wird mehrentheils zugleich mit der vorhergehenden Sorte reif, und ſie empfiehlt ſich mehr ihre zeitigen Reife als ihrer vorzüglichen Güte wegen.

3) Die frühe Ruſſelet, (*The early Ruſſet.* Fr. Rouſſelet hatif. Poire de Chypre. Perdreau. *Pyrus fructu paruo pyriformi, hinc intenſe rubro, inde flauo, aeſtiua. Duham.*) iſt eine kleine pyramidenförmige Birne mit einer gelben Schaale, welche auf der Sonnenſeite mit Roth, und Grau ſchattirt iſt. Ihr Fleiſch iſt gelblicht, halb zerbrechlich, an den Kernen etwas ſteinigt, und es hat ſolches einen wohlriechenden zuckerſüſſen Saft.

4) Die

*) Der Sommer im Jahr 1782. war dem Reifen der Früchte ſehr ungünſtig; bey günſtiger Witterung können einige Birnen dieſer Art um vierzehn Tage eher oder auch noch zeitiger, als in der hier angegebnen Zeit reif werden. A. d. Verf.

4) Die Magdalenenbirne, (*The Magdalen* Fr. Madeleine. Citron des Carmes. *Pyrus fructu medio, turbinato, e viridi citrino, aestivo. Duham.*) iſt eine Frucht von mittlerer Gröſſe, die etwas lang iſt und wenn ſie die gehörige Reife erlangt hat, grünlicht gelb ausſiehet. Das Fleiſch derſelben iſt weiß, es zerfließt im Munde, ihr Saft iſt wohlriechend, ſüß und mit einer angenehmen Säure vermiſcht.

5) Die groſſe Blankette oder Sakpfeife von Anjou. Weißbirne. Prinzeßinbirne, (*The great Blanquette* or *Bagpipe of Anjou.* Fr. Gros Blanquet; la Muſette d'Anjou. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo albido, maiori. Tournef.*) iſt eine ziemlich groſſe, etwas runde Birne. Sie hat eine glatte Haut von blaßgrüner Farbe und iſt voll von einem wohlſchmekenden Safte. Ihr Stiel iſt kurz, dick und gefleckt, und das Blatt gleichet dem von der Jargonelle. (N. 19.) Sie wird zeitig im Auguſt reif.

6) Die Biſamblankette, (*The Muſk Blanquette.* Fr. Blanquette musquée. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo albido, ſaccharato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine kleine Frucht, welche viel kleiner ausfällt als wie die vorhergehende und an dem Stiele mehr eingedrückt iſt. Der Stiel iſt faſt eben ſo lang, nur dünner, als wie an der vorigen. Die Schaale iſt weich und blaßgrün, und das Fleiſch zart und mit einem biſamartigen Safte erfüllt. Sie reifet etwas ſpäter als wie die vorhergehende Art.

7) Die langſtieligte Blankettenbirne, Weiſſe Zuckerbirne, (*The long-ſtalked Blanquette.* Fr. Blanquette à longue queue. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo albido, pediculo longo donata. Tourn.*) gleichet der Muskatellerbirne, allein ſie iſt an der Krone mehr ausgehölet und hat ein gröſſeres Auge. Gegen

gen den Stiel zu ſiehet ſie unförmlich dick aus und iſt ein wenig krumm gebogen. Sie hat eine glatte grünlichtweiſſe Haut, die bisweilen an der Sonnenſeite mit etwas Roth gemiſcht iſt. Ihr Fleiſch iſt weiß, nicht zu hart und nicht zu weich, und mit einem weinartigen, zuckerſüſſen, und wohlriechenden Saft erfüllt. Dieſe Art wird mit der vorhergehenden reif.

8) Die rothe Orangenbirne, (*The red Orange.* Fr. L'Orange rouge. *Pyrus ſatiua fructu aeſtiuo, globoſo, ſeſſili, e viridi purpuraſcente, ſaccharato, odorato. Tourn.*) iſt eine runde Birne von mittlerer Gröſſe, welche ihrer Geſtalt nach mit der Bergamotte ſehr übereinkömmt. Sie ſiehet grünlicht, auf der Sonnenſeite aber öfters purpurfärbig oder roth aus. Ihr Stiel iſt kurz und das Auge ſehr ausgehölt, das Fleiſch zerfließt im Munde und der Saft iſt zuckerſüſſe und moſchusartig.

9) Die Königsbirne oder Auguſtsmuskatenbirne, (*The Auguſt Muſkat* or *Royal Pear.* Fr. Muscat d'Aout. Robine. Poire d'Averat. Poire royale. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo, globoſo, ſeſſili, ex albo flaueſcente, ſaccharato, odorato. Tournef.*) gleichet ihrer Geſtalt nach gar ſehr der Bergamotte. Ihr Stiel iſt gerade, lang, ein wenig gefleckt und das Auge ein wenig ausgehölt. Die Schaale iſt glatt, und von weißlicht gelber Farbe; das Fleiſch brüchig und der Saft ſehr zuckerartig und von einem guten Geruch. Sie wird gegen das Ende des Auguſts reif und man hält ſie für eine der beſten Sommerbirnen.

10) Die Malvaſirbirne. Sommerbonchretienbirne. Apothekerbirne. Canelle. (*The Summer Boncretien* or *Good Chriſtian.* Fr. Bonchrétien d'été. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo oblongo, ma-*

gno,

*gno, partim albido, odorato. Tournef.*) ist eine grosse, länglichte Birne, mit einer dünnen, glatten, weiß licht grünen Haut; auf der Sonnenseite aber hat sie einen schönen rothen Fleck. Ihr Fleisch fällt zwischen das Brüchige und Zarte, und es ist solches mit einem reichlichen Safte von vortreflichem Geschmack erfüllt. Sie kömmt zeitig im September zur Reife.

11) Das Schwaneney, die Eyerbirne, (*The Swan's Egg.* Fr. Poire d'oeuf. Poire ouale. *Pyrus fructu paruo, ouiformi, aestiuo. Duham.*) hat ihren Namen von der eyförmigen Gestalt erhalten. Die Schaale der Birne siehet grüngelb aus, und sie ist auf der Sonnenseite mit Braunroth und Grün gestreift. Das Fleisch ist fest, ein wenig gelinde, der Saft zuckersüsse und etwas bisamartig und von einem angenehmen Geruche.

12) Die Prinzenbirne, (*The Prince's Pear.* Fr. Poire de Prince. *Pyrus satiua, fructu aestiuo subrotundo, partim flauescente, odorato. Tournef.*) ist eine kleine, rundlichte, gelbe Frucht, welche an der Sommerseite glänzend roth ist. Ihr Fleisch fällt zwischen das Brüchige und Gelinde und ihr Saft ist wohlriechend. Sie wird im September reif und verdient um deswillen geschätzt zu werden, weil sie viel Früchte trägt.

13) Die Rosenwasserbirne, (*The Rosewater.* Fr. Caillot-rosat. *Pyrus satiua, fructu aestiuo, globoso, rubescente, odorato.*) ist eine grosse runde, etwas plattgedrückte, Birne mit einem sehr kurzen Stiele, an dessen Einsenkung die Frucht wie ein Apfel ausgehölet ist. Die Schaale derselben ist rauch, von brauner Farbe, das Fleisch brüchig, und der Saft sehr süß. Sie kömmt im September zur Reife.

14) Die

14) Die rothe, graue, und grüne Butterbirne oder Schmalzbirne, (*The red Butter, grey Butter* or *green Butter.* Fr. Beurré rouge, gris, verd. L'Amboiſe. Hambert. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, ſuauiſſimo, in ore liqueſcente. Tourn.*) iſt nach Verſchiedenheit des Stamms, auf dem ſie eingepfropft worden iſt, von verſchiedener Farben. Wann ſie auf einen Wildling gepfropft wird, ſo bekömmt ſie eine braune Farbe. Ihrer Geſtalt nach iſt ſie gemeiniglich groß und lang. Das Fleiſch derſelben iſt ſehr weich, und mit einem zuckerartigen Safte erfüllt. Sie wird um die Mitte des Octobers reif.

15) Die Sommer Bergamotte, (*The Summer Bergamot* or *Hemden's Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'été. Milan de la Beuvriere. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo, rotundo, ſeſſili, ſaccharato, e viridi flaueſcente.*) iſt eine ſehr groſſe, etwas plattgedrückte Birne von einer grünlicht gelben Farbe und an beyden Enden wie ein Apfel vertieft. Das Fleiſch derſelben iſt ſaftig und ſehr wohlriechend, und ſie reifet kurz vor der vorhergehenden Art.

16) Die Herbſtbergamotte, (*The Autumn Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'Automne. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, ſeſſili, ſaccharato, e viridi flaueſcente, in ore liqueſcente, Tournef.*) iſt kleiner als wie die vorige, jedoch beynahe von der nehmlichen Geſtalt. Die Schaale derſelben ſiehet auf der Sonnenſeite mattroth und auf der andern gelblicht grün aus. Das Fleiſch davon zerfließt im Munde, und ihr Saft hat, wenn ſie ihre Reife erlangt hat, welches zu Anfang des Octobers geſchiehet, einen vortreflichen Geſchmack.

17) Die Rouſſeline oder langſtieligte Herbſtmuskatenbirne, (*The Rouſſeline* or *Longſtalked Autumn*

Muſcat. Fr. Poire Rondelle. Brute bonne: *Pyrus ſatiua fructu autumnali, oblongo, diluto rufeſcente, ſaccharato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine etwas kleine Birne, welche eine glatte Haut von einer grünlichtgelben Farbe hat; auf der Sonnenſeite aber iſt ſie roth und mit einigen grauen Flecken beſprengt. Der Stiel iſt lang, das Fleiſch zart, delikat und ſehr ſüß, und ihr Geruch ſehr angenehm. Sie wird gegen das Ende des Octobers reif.

18) Die königliche Muskatenbirne, (*The royal Muſcat.* Fr. Muſcat royale. *Pyrus fructu parvo turbinato, ſcabro, e cinereo fuluaſtro, aeſtiuo, Duham.*) iſt eine kleine pyramidenförmige Frucht mit einer etwas rauchen grauen Schaale, welche an der Sonnenſeite ins Braune übergehet. Ihr Fleiſch iſt weiß und etwas grob, allein ihr Saft iſt ſüß, moſchusartig und ziemlich angenehm zu eſſen.

19) Der Frauenſchenkel, (*The Iargonelle.* Fr. Cuiſſe Madame. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo, oblongo, ferrugineo, carne tenera moſchato. Tournef.*) iſt eine lange pyramidenförmige Birne, welche an der Sonnenſeite ſchön roth, auf der Schattenſeite aber ſehr gelb ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt weiß, halb brüchig, ziemlich fein und ihr Saft ein wenig moſchusartig. (Sie reifet in Deutſchland im Julius.)

20) Die Sommerdornbirne, (*The melting Muſk.* Fr. Fondante musquée. Epine d'été. *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, viridi, verſus pediculum flaueſcente, aeſtiuo. Duham.*) iſt ebenfalls eine lange pyramidenförmige Frucht von mittlerer Gröſſe. Ihre Haut iſt eben, glatt, um den obern Theil herum grasgrün, an dem Stiele aber gelblicht. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, ihr Saft von gutem Geſchmack und ſehr moſchusartig.

21) Die rothe Bergamotte, (*The red Bergamot.* Fr. Bergamotte rouge. *Pyrus fructu vix medio, turbinato-compresso, hinc flavo, inde rubro, aestivo. Duham.*) ist eine etwas kleine pyramidenförmige und etwas plattgedrückte Birne, welche an der Sonnenseite gelbroth aussiehet. Ihr Fleisch ist schmelzend und der Saft von einem herrlichen Geschmack und sehr wohlriechend.

22) Die Schweizer Bergamotte, (*The Swiss Bergamot.* Fr. Bergamotte Suisse. *Pyrus sativa, fructu autumnali turbinato, viridi, striis sanguineis distincto. Tournef.*) ist eine rundliche Birne mit einer zähen, grünlichtgefärbten, mit Roth gestreiften Schaale. Ihr Fleisch ist schmelzend und voller Saft, als hat sie hat keinen solchen guten Geruch als wie die vorhergehende. Sie wird zu Anfange des Oktobers reif.

23) Die späte Bergamotte, Flaschenbirne, Colmar- oder Mannabirne, (*The late Bergamot, Colmar or Manna Pear.* Fr. Bergamotte tardive, Poire de Colmar. Poire Manne. *Pyrus sativa, fructu brumali, tuberoso, e viridi flaveſcente, punctato, ſaccharato. Tournef.*) kömmt in etwas mit der Malgasirbirne überein, allein ihr Kopf ist flach, und das Auge groß und sehr ausgehölt. In der Mitte ist sie am dicksten, nach dem Stiele zu nimmt sie allmählig ab, und ihr Stiel ist kurz, dick und ein wenig gebogen. Sie hat eine grüne Schaale mit einigen gelben Flecken, und bisweilen ist sie an der Sonnenseite etwas höher gefärbt. Ihr Fleisch ist zart und der Saft zuckersüsse. (Sie wird bey uns im Januar eßbar und dauert bis in den März.)

24) Die Feigenbirne, (*The Fig-Pear.* Fr. Poire Figue. *Pyrus fructu medio pyriformi, longiori,*

*glori, glabra, obſcure viridi, aeſtivo. Duham.*) iſt von mittlerer Gröſſe und von einer langen pyramidenförmigen Geſtalt. Die Schaale iſt glatt und bräunlichtgrün, wenn ſie reif iſt und das Fleiſch derſelben weiß und ſaftig. Ihr Saft hat einen ſüſſen zuckerartigen und mit einer angenehmen Schärfe erhöheten Geſchmack. Sie reifet zu Anfange des Octobers.

25) Die deutſche Muskatellerbirne, (*The German Muſkat.* Fr. Le Muſcat d'Allemagne. Muſcat l'Alleman. *Pyrus fructu magno pyriformi, partim cinereo, partim rubro, ſerotino. Duham.*) iſt eine lange pyramidenförmige Birne, die vieles von der Geſtalt der unter N. 34. beſchriebenen königlichen Winterbirne (*Royal Winter*) an ſich hat, jedoch iſt ſelbige an dem Auge mehr zuſammengezogen. Die Schaale derſelben iſt von rothbrauner, und an der Sonnenſeite von einer rothen Farbe. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, butterartig und von einem Moſchusgeruche.

26) Die holländiſche Bergamotte, (*The Dutch Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'Hollande ou d'Alençon. *Pyrus fructu maximo prope turbinato, viridi, maxime ſerotino. Duham.*) ſiehet ſo wie die gemeine Bergamotte aus, ausgenommen, daß ſie gröſſer iſt. Ihr Saft hat einen vortreflichen Geſchmack, ihre Schaale ſiehet grünlicht aus und ihr Fleiſch iſt halb butterartig und zart.

27) Die Engelsbirne, (*The St. Martial* or *Angelik Paar.* Fr. Saint Martial. Poire angélique. Poire douce. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, oblongo, partim flaueſcente, partim purpuraſcente. Tourn.*) iſt länglicht und ſie hat viel von der Geſtalt der Malvaſirbirne an ſich, allein ſie iſt nicht ſo groß und an der Krone etwas platter. Ihr Stiel iſt ſehr lang, die

Schaale glatt und gelblicht, ausgenommen an der Sonnenſeite, wo ſie insgemein purpurfärbig ausſiehet. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, ſehr ſaftig und von gutem Geruche. Sie iſt eine ſpäte Frucht und man hält ſie vor eine von den beſten.

28) Die **St. Germainbirne**, (*The St. Germain.* Fr. La Saint Germain. L'inconnue de la Faſte. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, longo, e viridi flaueſcente, in ore liqueſcente. Tournef.*) iſt eine groſſe, lange, ſaftige Birne von einer gelblichtgrünen Farbe. In trocknen Jahreszeiten enthält ſie einen ſüſſen, angenehm ſchmeckenden Saft und ſie iſt ſodann eine ſehr gute Frucht; in naſſen Jahren aber oder in feuchtem Boden wird ſie rauh und herbe. Sie wird ohngefähr zween Monate nach Weynachten eßbar.

29) Der **Wildling von Chaumontelle**, (*The Chaumontelle Wilding.* Fr. La Poire *ou* Béſi de Chaumontelle. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, oblongo, partim albido, partim purpureo, odorato, ſaccharato. Tournef.*) iſt eine groſſe, an der Krone plattgedrückte Birne. Die Schaale iſt etwas rauch, und von blaßgrüner Farbe; an der Sonnenſeite aber ſiehet ſie purpurroth aus. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, ſehr ſaftig und ein wenig wohlriechend. Es iſt dieſes eine vortrefliche und beliebte Frucht, welche vom November bis zum Januar gegeſſen wird.

30) Die **ſchöne Herbſtbirne**, (*The Autumn Beauty.* Fr. Belliſſime d'Automne. Vermillon. *Pyrus fructu medio longiſſimo, hinc luteo, inde pulchre et ſature rubro, autumnali. Duham.*) hat eine pyramidenförmige Geſtalt, und eine ziemlich glatte Haut, die auf der Sonnenſeite hochroth und mit Grau beſprengt iſt. Auf der Schattenſeite ſiehet ſie ebenfalls theils roth, jedoch minder hochroth und theils gelb aus, und

iſt

ist mit rothfarbenen Flecken besetzt. Sie hat ein weisses, brüchiges, bisweilen halbschmelzendes Fleisch, einen häufigen Saft und einen vortreflichen Geschmack.

31) Die gute Louise, (*The good Lewis.* Fr. Louise-bonne. *Pyrus satiua, fructu brumali longo, e viridi albicante, in ore liquescente. Tournef.*) hat beynahe eben dieselbe Gestalt wie die oben N. 28. beschriebene Birne, allein sie ist nicht ganz so zugespizt. Ihr Stiel ist sehr kurz, und ein wenig gebogen, ihre Schaale sehr glatt und das Auge klein. Wenn sie reif ist, so siehet sie weißlicht grün aus; ist sie in einem trocknen Boden gewachsen, so ist ihr Fleisch sehr zart und mit einem vortreflichen süssen Saft erfüllt. Sie ist im December eßbar.

32) Die graue Doyenne, *The grey Deam.* Fr. Doyenné gris. *Pyrus fructu medio subrotundo glabro, e viridi cinereo, autumnali. Duham.*) ist eine rundlichte Birne von mittlerer Grösse. Die Schaale derselben ist glatt von grünlichtgrauer Farbe, das Fleisch butterarig, schmelzend und nicht geneigt teig (woolly) zu werden als wie die gelbe Sorte (The yellow Deam.) Ihr Saft ist zuckersüsse und von einem ziemlich guten Geschmack. Sie wird im November reif.

33) Die Winterdornbirne, (*The Winter Thorn.* Fr. Epine d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, magno, pyramidato, in ore liquescente, saccharato, odorato. Tourn.*) ist eine grosse pyramidenförmige Birne, mit glatter Haut und anfänglich von einer weißlichtgrünen, sodann aber, wenn sie völlig reif ist, von einer blaßgelben Farbe. Sie hat einen kurzen und dünnen Stiel, ein butterartiges und schmelzendes Fleisch, einen sehr süssen Saft und in trocknen Jahren einen herrlichen Geschmack. Sie erlangt

langt gegen das Ende des Decembers ihre völlige Reife.

34) Die **Winterkönigsbirne**, (*The royal Winter.* Fr. Royale d'hyver. *Pyrus fructu magno pyriformi, glabro, partim citrino, partim ſuaue-rubente, brumali. Duham.*) iſt eine groſſe pyramidenförmige Frucht mit einer glatten Schaale, welche auf der Sonnenſeite ſchönroth, und auf der andern, wenn ſie reif iſt, gelb ausſiehet. Auf der rothen Seite iſt ſie oft mit braunen, und auf der gelben mit rehfärbigen Flecken beſprengt. Die Farbe ihres Fleiſches fällt ins Gelbe, es iſt ſolches ſehr fein, halb butterartig, ſchmelzend und ihr Saft iſt, wenn der Baum in trocknem Lande ſtehet, ſehr zuckerartig. Sie reifet im December, (und dauert bis in den April.)

35) Die **Marggrafenbirne**, (*The Marchioneſs.* Fr. La Marquiſe. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, tuberoſo, ſeſſili, e viridi flaueſcente, maculis nigris conſperſo, carne tenera, ſaccharata. Tourn.*) iſt eine groſſe pyramidenförmige Birne, die anfangs grün, und mit Flecken von einem höhern Grün beſprengt iſt, und wenn ſie reif wird, gelb wird und oft ein wenig ins Rothe fällt. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, butterartig, der Saft zuckerſüß und bisweilen ein wenig moſchusartig. Sie gelangt im Anfange des Decembers zu ihrer völligen Reife.

36) Die **Wintercitrone**, (*The Winter Orange* or *Muſk Orange Pear.* Fr. Citron d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, citriformi, flaueſcente, duro, moſchato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine Frucht von mittlerer Gröſſe und Pomeranzenförmiger Geſtalt. Ihre Schaale iſt mit kleinen Knoten beſetzt, von einer blaſſen braungrünen Farbe wenn ſie reif iſt, und mit einigen kleinen Flecken von einem braunern

Grün

Grün besprengt. Ihr Fleisch ist weiß, fein, brüchig und der Saft moschusartig und lieblich. Sie wird im Februar reif.

37) Die Donville, (*The Donville.* Fr. Donville. *Pyrus fructu medio, utrinque acuto, glabro, hinc citrina, inde rubro, brumali. Duham.*) ist eine Birne von mittelmäßiger Grösse, an beyden Enden etwas spitzig; sie hat eine glatte und glänzende Schaale von einer hohen Citronenfarbe, welche mit rehfärbigen Flecken an der Schattenseite bestreuet ist; auf der Sonnenseite aber siehet sie glänzend roth aus, und ist mit kleinen blauen Flecken besprengt. Ihr Fleisch fällt ins Gelbe, ist brüchig und der Saft sehr schmackhaft, dabey aber ein wenig scharf. Sie wird im Februar reif.

38) Die Winterrusselet, (*The Winter Russelet.* Fr. Rousselet d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, oblongo, e viridi flauescente, saccharato, saporis austeri. Tourn.*) ist eine kleine pyramidenförmige Birne, deren Schaale zum Theil grünlicht und zum Theil roth aussiehet. Ihr Fleisch ist halb brüchig und mit einem häufigen Safte, von ziemlich gutem Geschmacke, erfüllt. Sie erlangt zu Ende des Februars ihre Reife.

39) Die schöne Winterbirne, (*The beautiful Winter.* Fr. Bellissime d'hyver. *Pyrus fructu quam maximo, subrotundo, glabro, partim fuco, partim pulcre rubro, serotino. Duham.*) ist eine sehr grosse und beynahe runde Frucht. Die Schaale derselben, welche glatt ist, siehet auf der Schattenseite gelb aus und ist mit rehfärbigen Flecken besprengt; auf der Sonnenseite aber zeiget sie ein schönes Roth, auf dem man glänzend graue Flecke erblickt. Ihr Fleisch ist zart,

saftig und von einer angenehmen Süßigkeit. Sie reifet im Februar.

40) Die Saraſin (*The Saraſin.* Fr. Saraſin. *Pyrus fructu media, utrinque acuto, hinc lutea, inde obſcure rubeſcente, maxime ſerotino. Duham.*) iſt ihrer Dauer wegen die ſchäzbarſte unter allen Birnen, denn ſie hält ſich ſo wohl auf den Bäumen, als auch nachdem man ſie abgenommen hat, auf zwölf Monate. Sie iſt von mittlerer Gröſſe, um ein Drittel länger als breit, auf der Schattenſeite blaßgelb, wenn ſie reif iſt, und auf der Sonnenſeite bräunlicht roth und mit Grau gefleckt. Ihr Fleiſch iſt weiß, faſt ganz butterartig, der Saft zuckerſüß und von einem vortreflichen Geruch und Geſchmack.

## Zwote Claſſe.

### Birnen, welche, wenn ſie auf Quittenſtämme eingepfropft werden, ausarten.

1) Meſſire Jean — *Meſſire John.*
2) Die grüne Zuckerbirne. *The green Sugar.*
3) Die Lanſac- oder Dauphinsbirne. *The Dauphine.*
4) Die trockne Martinsbirne. *The dry Martin.*
5) Die dickſtieligte Birne. *The Large-ſtalked.*
6) Die kleine Schmalzbirne. *The little Lard.*
7) Die Lord Martinsbirne. *The Rouville.*
8) *The Gate.*
9) Die Oſterbergamotte. *The Eaſter Bergamot.*
10) Die Winterbonchretienbirne. *The Winter Bonchretien.*

1) Man

1) Man hält die weiſſe und graue Meſſire Jean, (*The white and grey Meſſire-Iohn.* Fr. Meſſire-Jean blanc et gris. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali tuberoſo ſeſſili, ſaccharato, carne dura. Tournef.*) für eine und eben dieſelbe Frucht, weil die Verſchiedenheit ihrer Farbe von dem Boden, in dem ſie wachſen oder von dem Stamm herrühret, auf den ſie inoculiret werden. Es iſt dieſes eine groſſe rundlichte Birne, die mehrentheils mit einer braunen rauhen Haut überzogen iſt. Wird ſie auf einen Wildling inoculiret und in ein feuchtes Land gepflanzet, ſo wird ihr Fleiſch brüchig und mit einem ſchönen zuckerſüſſen Safte reichlich erfüllt; auf dem Quittenſtock aber wird ſie herbe und ſteinigt. Sie wird im October reif.

2) Die grüne Zuckerbirne, (*The green Sugar.* Fr. Sucré verd. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali turbinato, tuberoſo, viridi, ſaccharato. Tourn.*) gleichet ihrer Geſtalt nach der in der erſten Claſſe N. 33. beſchriebenen Winterdornbirne (Winter-Thorn), jedoch iſt dieſelbe etwas kleiner. Ihre Schaale iſt ſehr glatt, und grün, und ihr Fleiſch butterartig, zuckerſüſſe und vom gutem Geſchmack. Wird ſie auf einen Quittenſtock eingeimpfet, ſo wird ſie ſteinigt. Sie reifet zu Anfang des Novembers.

3) Die Lanſac- oder Dauphinsbirne, (*The Dauphine or Lanſac.* Fr. La Dauphine *ou* Lanſac. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, turbinato, ſeſſili, flaueſcente, ſaccharato, odorato, in ore liqueſcente. Tournef.*) iſt eine pyramidenförmige Birne, ohngefähr von der Gröſſe einer Bergamotte, die nahe am Kopf plattgedrückt und nach dem Stiele zu ein wenig verlängert iſt. Sie iſt glatt, äuſſerlich gelblichtgrün, und innerlich gelb; ſie hat ein zartes, ſchmelzendes

Fleiſch und einen zuckerartigen und etwas wohlriechenden Saft. Das Auge derſelben iſt ſehr groß und der Stiel lang und gerade. Sie wird im November reif, und iſt, wenn ſie in gutem Lande ſtehet und auf einen Wildling eingeimpft worden iſt, zu dieſer Jahreszeit eine der beſten Tafelbirnen.

4) Die trockne Martinsbirne, (*The dry Martin* or *Champagne*. Fr. Martin ſec. *Pyrus ſatiua, fructu brumali oblongo, partim intenſe, partim dilute ferrugineo, ſaccharato, odorato. Tournef.*) gleichet der Geſtalt und Farbe nach ſehr der in der vorigen erſten Claſſe N. 30. beſchriebenen Winterruſſelet, allein ſie iſt etwas länglichter. Ihr Fleiſch iſt fein und brüchig, der Saft zuckerſüſſe und etwas wohlriechend und ſie iſt, wenn ſie auf einen Wildling gepfropft wird, eine vortrefliche Birne. Sie wird gegen das Ende des Novembers eßbar.

5) Die dickſtieligte Birne, (*The Large-ſtalked.* Fr. Poire de gros queue. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, flaueſcente, odoratiſſimo, pediculo craſſiori. Tourn.*) iſt eine gelbe rundlichte Birne mit einem ſehr dicken Stiele, von dem ſie auch ihren Namen erhalten hat. Ihr Fleiſch iſt trocken, brüchig und es hat ſolches einen moſchusähnlichen Geruch. Pflanzet man ſie in einen feuchten Boden und pfropft ſie auf einen Wildling, ſo wird es eine vortrefliche Frucht. Sie wird zugleich mit der vorhergehenden eßbar.

6) Die kleine Schmalzbirne, (*The Little Lord*, or *Anſon Rouſſet*, or the *Winter's Wonder.* Fr. Petit Oin. Bouvar. Rouſſette d'Anjou. Amadote. Merveille d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, globoſo, dilute virente, tuberoſo, punctato, in ore liqueſcente. Tournef.*) iſt eine Frucht von mittlerer Gröſſe, deren Geſtalt jedoch verſchiedenen Abände-

änderungen unterworfen ist, denn zuweilen siehet sie beynahe oval aus und zu andern Zeiten gleichet sie der Bergamotte. Die Schaale derselben ist ein wenig rauch, anfangs grünlicht, sie wird aber, wenn sie reifet, gelblicht und ist mit kleinen Knoten besezt. Ihr Stiel ist lang und dünne, das Auge groß und tief ausgehölet; ihr Fleisch fein, butterartig und schmelzend; ihr Saft zuckersüß, moschusartig und von einem angenehmen Geschmack; sie wird aber sehr schlecht, wenn sie auf einen Quittenstamm gepfropft wird. Sie reifet zu Anfang des Novembers.

7) Die Lord Martinsbirne, (*The Ronville* or *Lord Martin.* Fr. Ronville. Honcrenaille. Martin-Sire. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, turbinato, inaequali, ventre tumido, partim purpureo, partim flaueſcente. Tourn.*) hat ohngefähr die Grösse einer grossen Russelet; allein diese Birne ist in ihrer Mitte meistens auf der einen Seite dicker als wie auf der andern, und das Auge derselben ist ein wenig ausgehölt. Ihre Schaale ist weich, sehr glatt, an der Sonnenseite lebhaft roth, und, wenn sie reif ist, auf der entgegengesezten Seite von einer gelben Farbe. Ihr Fleisch ist brüchig, saftig, süß und wohlriechend. Auf einem Quittenstamm wird sie leicht steinigt.

8) Die Pfingstbirne, (*The Gate.* Fr. Portail. *Pyrus ſatiua pictauienſis, fructu brumali globoſo, ſeſſili, ſaccharato, odorato. Tourneſ.*) ist eine runde Birne, welche einen süssen, zuckerartigen Saft hat und wohlriechend ist, wenn sie auf einen Wildling gepfropft und in ein fettes Land gepflanzet wird. In einem trocknen Boden gepflanzt und auf einen Quittenstamm gepfropft taugt sie gar nichts.

9) Die

9) Die Osterbergamotte, *The Easter Bergamot.* Fr. Bergamotte de Nugi. Bergamotte de Pasque. *Pyrus ſatiua fructu brumali, turbinato, ſeſſili, ſubaeido, flaueſcente, punctis aſperioribus conſperſo. Tournef.*) iſt eine groſſe Birne; ſie hat eine beynahe runde Geſtalt bis gegen den Stiel zu, woſelbſt ſie ſich ein wenig verlängert. Ihr Auge iſt platt, und die Schaale anfänglich grün, welche aber beym Reifen gelb wird, und kleine braune Flecke und eine Miſchung von Roth an der Sonnenſeite, bekömmt. Ihr Fleiſch iſt fein, von gelblichter Farbe und butterartig und ſchmelzend. Auf einen Wildling gepfropft, wird ihr Saft ſehr ſüß, zuckerartig und ſehr ſchmackhaft. Sie wird im Januar reif.

10) Die Winterbonchretienbirne, (*The Winter Boncretien.* Fr. Bon Chrétien d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, magno, pyramidato, e flauo nonnihil rubente. Tournef.*) iſt eine ſehr groſſe Birne von pyramidenförmiger Geſtalt und an dem obern Theile platt. Ihre Schaale iſt ſehr fein von einer glänzend gelben ins Grüne ſpielenden Farbe, welche an der Sonnenſeite ein ſanftes Fleiſchroth wird. In einem guten Boden und auf einem Wildling wird ihr Fleiſch fein und zart, und es iſt ſolches mit einem zuckerſüſſen Saft erfüllt, der einen guten Geruch und einen weinhaften Geſchmack hat. Sie reifet im Januar.

## Dritte Claſſe.

## Kochbirnen.

1) Die Kümmelbirne. *Le Beſidéri* or *Heri.*
2) Die ſpaniſche Bonchretien. *The Spaniſh Boncretien.*

3) Die

3) Die Pfund- oder Liebesbirne. *The Pound or Lovely Pear.*
4) Die Wintercitronenbirne. *The Winter Citron.*
5) Die Kräuterbirne. *The Golden End of Winter.*
6) Die Catillacbirne. *The Catillac.*
7) Die Birne mit voller Blüthe. *The Double flowering.*
8) *The Burnt Cat.*
9) Die Pabſtbirne. *The Pope's Pear.*
10) *The Union.*

1) Die Kümmelbirne, (*The Beſideri* or *Heri.* Fr. Le Beſidéry *ou* Bézi d'Hery. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, globoſo, ſeſſili, ex albo flaueſcente.*) iſt eine runde Birne von mittlerer Gröſſe, und einer blaßgrünen ins Gelbe übergehenden Farbe. Ihr Stiel iſt ſehr lang und dünne, und ihr Fleiſch trocken. Sie wird um das Ende des Novembers reif.

2) Die ſpaniſche Bonchretienbirne, (*The ſpanish Boncretien.* Fr. Bon Chrétien d'Espagne. *Pyrus ſatiua fructu brumali, pyramidato, partim purpureo, punctis nigris conſperſo, partim flaueſcente. Tournef.*) iſt eine groſſe pyramidenförmige Birne, welche auf der Schattenſeite blaßgelb, auf der Sonnenſeite aber ſchön lebhaft roth ausſiehet. Ihre Schaale iſt glatt und über und über mit kleinen braunen Flecken beſprengt. Ihr Fleiſch iſt weiß, mit grünlichten Streifen vermiſcht und es iſt ſolches entweder zart, oder hart, oder trocken, oder ſaftig nach Beſchaffenheit des Bodens, der Witterung oder des Baums, worauf dieſelbe gepfropft iſt. Sie wird zu Ende des Novembers oder zu Anfang des Decembers reif.

3) Die graue Rechenbirne, Liebesbirne, Pfundbirne, (*The Pound*, or *Lovely Pear*, or *Par-*

*Parkinſon's Warden.* Fr. Poire de livre. Gros Rateau gris. Poire d'amour. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, magno, oblongo, turbinato, ferrugineo, vtrinque umbilicato. Tournef.*) iſt eine groſſe, gemeiniglich ein oder mehrere Pfund ſchwere Frucht. Die Schaale derſelben iſt an der Sonnenſeite dunkelroth, an der andern aber etwas bläſſer. Ihr Stiel iſt ſehr kurz und das Auge ſehr ausgehölt. Sie wird im December ſchmackhaft.

4) Die Winter Citronenbirne oder Muskaten Pommeranze, (*The Winter Citron* or *Muſk-Orange.* Fr. Citron d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, citriformi, flaueſcente, duro, moſchato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine ziemlich groſſe Birne, welche an Geſtalt und Farbe einer Pommeranze gleichet. Zum Roheſſen iſt dieſes eine ſehr gemeine Birne, allein ſie läßt ſich gut kochen und wird zugleich mit der vorigen eßbar.

5) Die Kräuterbirne, (*The golden End of Winter.* Fr. Franc real. Fin d'Or d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali magno, globoſo, flaueſcente, punctis rufis conſperſo. Tournef.*) iſt eine ſehr groſſe Birne von einer beynahe kugelrunden Geſtalt. Ihr Stiel iſt kurz, ihre Schaale gelb mit Roth geflecket, ihr Fleiſch trocken und es wird ſolches leicht ſteinigt. Sie wird im Januar eßbar.

6) Die Catillac oder Davidsbirne, (*The Catillac.* Fr. Le Catillac *ou* Cadillac. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, magno, cydoniae facie, partim flauo, partim purpureo. Tournef.*) iſt groß, und ſiehet beynahe wie eine Quitte aus. Ihre Schale iſt insgemein gelb, an der Sonnenſeite aber hochroth. Ihr Fleiſch iſt hart und ihr Saft herbe; indeſſen bekömmt ſie doch durch das Kochen einen guten Geſchmack. Man pflegt ſie im Januar zu eſſen.

7) Die

7) Die **Birne mit voller Blühte**, (*The Double-flowering Pear.* Fr. La Double-fleur. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, ſeſſili, partim flaueſcente, partim purpuraſcente. Tourn.*) iſt eine dicke kurze Frucht, mit einem langen geraden Stiele. Die Schaale derſelben iſt ſehr glatt und von gelblichter Farbe, ausgenommen an der Sonnenſeite, wo ſie meiſtentheils röthl oder purpurfärbig ausſiehet. Sie iſt eine der vortreflichſten Kochbirnen, welche im Februar eßbar wird. Da die Blüthen dieſer Art eine doppelte Reihe von Blumenblättern haben, ſo hat man ihr den oben angeführten Namen in England beygeleget.

8) (*The Burnt Cat.* Fr. Le Chat brulé. Pucelle de Xaintonge, *Pyrus ſatiua, fructu autumnali oblongo, partim albido, partim ruſeſcente.*) iſt eine ziemlich kleine Birne von einer länglichten Geſtalt. Sie hat eine glatte und glänzende Haat, welche an der Sonnenſeite röthlicht und limonienfärbig auf der andern Seite ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt zart, jedoch etwas trocken; beym Kochen bekömmt daſſelbe eine ſchöne rothe Farbe. Sie wird im Februar reif.

9) **Die Pabſtbirne, heilige Vatersbirne**, (*The Pope's Pear.* Fr. Saint Pere *ou* Sans-Pair. *Pyrus fructu medio, fere pyriformi, flauo, ſerotino. Duham.*) hat eine mittlere Gröſſe und die den Birnen gemeine Geſtalt. Ihre Schaale iſt etwas rauch, und von einer gelben Farbe, welche ſich der Zimmetfarbe nähert. Ihr Fleiſch iſt zart, weiß und mehrentheils findet man nichts Steinigtes in derſelben.

10) *The* Union or *Dr. Vuedale's St. Germain.* (*Pyrus ſatiua, fructu brumali maximo pyramidato, dilute virente.*) iſt eine groſſe lange Birne, welche auf der Sonnenſeite röthlicht und hochgrün auf der Schatten-

Schattenſeite ausſiehet. Sie wird im Januar eßbar; iſt gut zum kochen und trägt ſehr viele Früchte.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Ich erwähne hier noch folgender Sorten von Birnen, welche in Deutſchland und Frankreich gezogen werden. *)

1) Die Zuckerbirne. Ambrabirne. Marzipanbirne. Königinbirne. Fr. Muſcat Robert. Poire de la Reine de France. Poire d'Ambre. Gros muſqué. *Pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, e viridi flauescente, aestiuo. Duham.*). Dieſe Birne iſt von mittlerer Gröſſe, rundlicht und gegen den Stiel kurz zugeſpitzt und von einer gelblichtgrünen, und bisweilen etwas röthlichten Farbe. Sie hat ein ſteinigtes Fleiſch, und einen häufigen zuckerſüßen Saft. Man nimmt ſie in der Mitte des Auguſts vom Baume, ſie hält ſich aber nicht lange.

2) Die groſſe Fruchtbirne. (Fr. Epargne. Beau préſent. Saint Samſon. *Pyrus fructu medio longiſſimo, ſubuiridi, maculis fuluis diſtincto, aeſtiuo. Duham.*) Dieſe groſſe, länglichte, etwas ſchiefe Birne hat ein derbes ſaftiges Fleiſch; ſie behält jedoch bisweilen einen ſauren Geſchmack und man ſchätzet ſie oft mehr ihres ſchönen Anſehens als des Geſchmacks wegen. Ihre Reife fällt um das Ende des Auguſts, wo ſie nur zwey bis drey Wochen dauert.

3) Rouſſelet de Rheims. Gros Rouſſelet. (*Pyrus fructu patuo, pyriformi, partim viridi, partim obſcure*

*) Ein vollſtändiges Verzeichniß der Birnen ſehe man in der Anleitung zu einer ſyſtematiſchen Pomologie. Zweyter Theil, von den Birnen. Leipzig 1783. Fol. A. d. Ueb.

*obſcure rubente, aeſtivo. Duham.*) Die beſten Birnen dieſer Art wachſen um Rheims in Champagne, wo man ſie in Menge getrocknet, und in Zucker eingemacht, verſendet. Sie hat ein zartes Fleiſch mit faſt unmerklichen Steinen; ſie wird aber ſchon, wenn ſie kaum reif iſt, am Saamengehäuſe braun. Man nimmt ſie im September, oder auch ſchon zu Ende des Auguſts von den Bäumen, und ſie wird durch das Liegen gelb.

4) Die **platte Butterbirne**, (Craſanne. Bergamotte Craſanne. Beurré plat. *Pyrus fructu magno rotundo, e viridi cinereo, autumnali. Duham.*) iſt eine dicke, mehrentheils bucklichte Frucht, deren Stiel aus einer kleinen, engen, trichterförmigen Vertiefung hervorkömmt. Sie hat ein weiſſes, ſchmelzendes Fleiſch, welches einen zuckerſüßen, gewürzhaften Saft von einem etwas ſcharfen ſtarken Geſchmack enthält. Sie reifet zu Anfang des Octobers und in Deutſchland zu Anfang des Novembers, iſt erſt nach einem Monat eßbar und dauret ſodann bis in den December.

5) Die **Ambrette**, (Ambrette. *Pyrus fructu medio ſubouato, albido, autumnali. Duham.*) hat unter einer dicken und rauhen Schaale ein grünes, etwas ſteinigtes, Fleiſch, welches ſehr ſaftreich und wohlſchmeckend iſt. Sie wird im October reif und dauert bis zu Ende des Decembers.

5) Die **Jagdbirne** oder **lange grüne Winterbirne**. (Echaſſery. Bezi de Chaſſery. *Pyrus fructu medio ouato, ſubflauescente, autumnali. Duham.*) hat eine unebene und höckrigte Oberfläche und eine citronförmige Geſtalt. Ihre Farbe iſt gelblichtgrün, bey völliger Reife aber ſiehet ſie gelb aus. Das Fleiſch iſt zart, ſüß, wohlriechend und ſchmelzend, und es hält ſich zween bis drey Monate. Sie wird im December eßbar.

7) Die Blutbirne oder Granatbirne, (Sanguinole. *Pyrus ſatiua fructu medio pyriformi, glabro, carne rubente, aeſtiuo. Duham.*) hat eine hellgraue, an der Sonnenſeite ganz dunkelgefärbte Schaale, und ein rothes, ſehr weiches und ſüſſes Fleiſch. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

8) Die weiſſe Butterbirne. Herbſtcitronenbirne. St. Michaelsbirne. (Beurré blanc. Poire St. Michel. Poire à courte queue. Citron de Septembre. Carlisle. Bonne Ente. Valencia. *Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali. Duham.*) Es iſt dieſes eine ſehr dicke länglichte Frucht, mit einer grünlichten, bey völliger Reife citronengelben, an der Sonnenſeite aber lebhaft rothen Farbe. Ihr Fleiſch iſt in trocknen Jahren butterartig und ihr Saft zuckerſüß, jedoch etwas wäſſericht. Sie wird im September und October reif und hält ſich nicht lange.

9) Die Glasbirne oder Eisbirne, (Virgoulée. Virgouleuſe. Chambrette. Bujaleur. Poire de glace. *Pyrus fructu magno, pyramidato-obtuſo, glabro, citrino, brumali. Dupam.*) iſt eine dicke und lange Frucht von einer anfangs grünen, hernach aber faſt citronengelben Farbe und einer glänzenden Schaale. Ihr Fleiſch iſt zart und ſchmelzend, ſaftreich und von einem ſüßen hohen Geſchmack. Sie wird im December und Januar reif und dauert bis in den März.

10) Die grüne Muskatellerbirne oder Caſſolette, (Caſſolette. Verdette. Friolet. Muſcat vert. *Pyrus fructu paruo pyriformi, partim e viridi ſubflaueſcente, partim dilute rubente, aeſtiuo. Duham.*) iſt eine länglichte, wie ein Räucherfaß geſtaltete Frucht von einer vermiſchten grüngelblichten und hellrothen Farbe. Sie hat ein ſchmelzendes, ſaftiges Fleiſch; und wird bey völliger Reife bald ſchwarz und faulet leicht.

leicht. Die Zeit ihrer Reife fällt in die Mitte des Augusts.

11) Die **Wasserbirne**, (Mouille bouche. Verte longue. *Pyrus fructu magno, longo, viridi, autumnali. Duham.*) ist eine grosse Frucht mit glatter grüner Schaale, einem kurzen dicken Stiel und einem saftreichen schmelzenden Fleische. Sie wird in der Mitte des Augusts reif. — Die **kleine Wasserbirne**, (Petite Mouille bouche) ist etwas kleiner, nach dem Stiel zu mehr zugespitzt und von einem angenehmern Geschmack.

12) Die **Haberbirne**, (Ah mon Dieu. Belle fertile. Poire benite. *Pyrus fructu medio, fere pyriformi obtuso, hinc citrino, inde rubello et punctis rubris distincto, aestivo. Duham.*) ist eine saftige Frucht, die jedoch der Menge der Früchte wegen, die der Baum trägt, mehr als wegen der Güte derselben zu schätzen ist. Diese Birnen dauern nur kurze Zeit und sie werden bald mehlig.

13) Die **Salviati**, (Salviati. *Pyrus fructu medio rotundo, cerino, maculis rufis distincto, aestivo. Duham.*) hat einen starken Wohlgeruch und sehr süsses Fleisch.

14) Die **kleine Blanquette. Frühe Zuckerbirne. Honigbirne. Perlbirne.** (Petite Blanquette. Poire à la perle. *Pyrus fructu minimo, oblongi formâ, glabro, ex albido flauescente, aestivo. Duham.*) Es ist dieses eine kleine Frucht mit einem dicken und kurzen Stiele; ihr Fleisch ist körnigt, mild, saftig und von lieblichem Geschmack. Die Zeit ihrer Reife fällt in den Anfang des Septembers und sie dauert nicht über zwo bis drey Wochen.

15) Die **Augustbirne** wird in der Mitte des Augustmonats eßbar. Sie ist groß, wird grün vom Baum abgebrochen und bekömmt, wenn sie einige Ta-

ge liegt, eine gelbe Farbe. Ihr Fleiſch iſt etwas ſteinigt, es enthält aber einen honigſüſſen Saft. Sie hält ſich ohngefähr acht Tage.

16) Die **Pfalzgrafenbirne** findet man vorzüglich im Rheinſchen und fränkiſchen Kreiſe in Deutſchland. Es iſt eine kleine Frucht, deren Fleiſch zart, weiß und etwas ſteinigt, aber voll von einem ſüßen Safte iſt, welcher gewürzhaft und muskatellernartig iſt. Sie wird zu Ende des Auguſts reif und dauert bis zu Ende des Octobers. Man hat eine rothe und eine weiſſe Sorte von dieſer Art, davon die erſtere den Vorzug vor der leztern verdienet.

17) Die **deutſche Schmalzbirne, Fleiſchbirne, Bockobirne, Bennenbirne, Metſcherling.** Es iſt dieſes eine zween Zoll dicke und drey Zoll lange Frucht, deren Schaale grau mit Olivengrün vermiſcht und etwas rauch iſt; bey völliger Reife wird ſie gelbgrün und durchgängig mit Grau marmorirt. Sie hat ein weißgelbes, mildes, zartes und ſchmelzendes Fleiſch, und einen häufigen moſchusartigen, ſüßen, jedoch nicht eben hohen Geſchmack. Die Zeit ihrer Reife fällt in die lezte Hälfte des Septembers; ſie hält ſich nicht über acht Tage und gehet bald in Fäulniß über; indeſſen iſt ſie doch zum Trocknen, Braten und zum Birnmuß eine ſehr nützliche Frucht.

18) Die **graue Zuckerbirne**, (Sucrin noir ou Pucelle) wird vorzüglich in Holland gezogen. Sie iſt von mittlerer Gröſſe, von gelbbräunlichter Farbe und mit graubraunen Punkten und Flecken dicht beſezt. Ihr Fleiſch iſt etwas derb, mit einem zuckerſüſſen Saft reichlich erfüllt und von einem angenehmen Geruch und Geſchmack. Sie erlangt im Auguſt und September ihre völlige Reife und iſt eine der beſten Birnen ihrer Zeit.

19) Die

19) Die Sommeräderbirne iſt von mittelmäßiger Gröſſe, mehr rund als lang. Sie hat eine feine, grüne, mit kleinen grauen Punkten und Flecken beſprengte Schaale, welche beym Reifwerden ſich ein wenig gelb, und an der Sonnenſeite etwas roth färbet. Das Fleiſch dieſer Birne iſt weißgrün, mürbe, ohne Stein, aber nicht ſchmelzend, und es enthält einen häufigen wohlſchmeckenden Saft, dem jedoch das Gewürzhafte fehlet. Die Zeit ihrer Reife fällt in den October und November. Man gebraucht ſie in der Haushaltung hauptſächlich zu Senfbirnen oder zum Birnenmuß.

20) Die Winterbirne iſt von mittelmäßiger Gröſſe, von hellgrüner Farbe und mit grauen Punkten beſprengt. Ihre Haut iſt glatt und der Stiel derſelben ein wenig krumm. Sie hat ein gelbliches feines, halb butterhaftes und halb brüchiges Fleiſch, welches einen zuckerartigen, lieblichen und erfriſchenden Saft enthält, der jedoch etwas ſtrenge und zuſammenziehend iſt. Dieſe Birne wird ſehr ſpät im Herbſt reif und hält ſich bis in den April. Wenn man ſie am Stiele eindrücken kann, ſo iſt ſie roh zu eſſen und vortreflich von Geſchmack. Zum Kochen hat ſie ihres gleichen nicht, ſo wohl ihrer angenehmen Süßigkeit wegen, als auch wegen der ſchönen, faſt blutrothen Farbe, welche ſie bey dem Kochen annimmt. Man hat eine groſſe und eine kleine Winterbirne.

21) Die Herrenbirne. Fürſtliche Tafelbirne. Pfaffenbirne. (Poire Monſieur. Poire de Pape. *Pyrus ſatiua*, quae fert *pyra berilia. I. Bauh. Pyrus ſatiua fructu aeſtiuo, turbinato, ſeſſili, odorato, partim luteolo, partim maculis ſtriſque rubris ſaturatioribus conſperſo. Tourn.*). Es giebt verſchiedene Arten dieſer Birnen, welche der Gröſſe und Dicke

nach von einander abweichen. Sie haben eine länglichte Gestalt und eine gelbe oder gelblichtgrüne Farbe und auf der Sonnenseite sind sie rothgefleckt. Ihr Fleisch ist feste, nicht schmelzend und es enthält einen süßen, etwas zusammenziehenden Saft. Das Ansehen dieser Birnen ist überhaupt besser als wie ihr Geschmack, der nur mittelmäßig ist.

22) Die Sommerbirne ohne Schaale. (Poire sans peau d'éte. Fleur de Guigne. *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, partim pallide viridi, partim flauo, maculis sanguineis euanidis consperso, aestiuo. Duham.*) hat ein zartes zerfliessendes, etwas körnigtes Fleisch und einen süssen Saft, der weder einen Rosengeschmack, noch etwas Saures enthält. Sie reifet in der Mitte des Julius und dauert nicht lange.

23) Chair a Dame. Chere Adame. (*Pyrus fructu medio pyriformi, hinc melino, inde dilutius rubente, aestiuo. Duham.*) Diese Art hat ein halbbrüchiges, jedoch nicht sonderlich feines Fleisch, welches einen süßen, etwas aromatischen Saft enthält. Sie reifet in der Mitte des Augusts und dauert bis in den September.

24) Orange musquée (*Pyrus fructu medio, aurantii forma, paullulum compresso, papulato, viridi, aestiuo. Duham.*) Diese Birne hat einen kurzen Stiel, eine etwas rauhe Schaale und eine gelblichtgrüne Farbe, welche von der Sonnenseite braunröthlicht ist; man bemercket an ihr öfters hin und wieder schwarze Flecken. Ihr Fleisch ist derb, saftig und von einem starken moschusartigen Geschmack. Sie reifet zu Ende des Augusts und dauert den ganzen September hindurch.

25) Bergamotte de Soulers. (*Pyrus fructu magno, prope pyriformi, hinc flauescente, inde diluta rufescen-*

*ruſeſcens, brumali. Duham.*). Es iſt dieſes eine glatte, glänzende, weiſſe oder hellgrünlichte mit dunkelgrünen Punkten beſezte Frucht. Sie hat ein butterartiges und ſchmelzendes Fleiſch ohne Steine und enthält einen reichlichen zuckerſüſſen Saft von angenehmem Geſchmack. Dieſe ſchätzbare Birne dauert von dem October an, bis in den Hebruar und März.

26) Die **Fürſtliche Birne.** (Fr. Bezi de la Motte. *Pyrus fructu magno, rotundo turbinato, ſpiſſius viridi, nonnihil flaueſcente, autumnali. Duham.*) hat anfangs ein dunkelgrüne Farbe, ſie wird aber bey der Reife gelblicht. Ihr Fleiſch iſt ſehr weiß, zerflieſſend, gar nicht ſteinigt und es enthält einen ſüſſen ſchmackhaften Saft. Sie wird im November reif.

27) Die **Claretbirne** iſt eine mehr runde als länglichte Frucht, hat eine faſt herzförmige Geſtalt, auf ihrer Oberfläche erblickt man tiefe Narben und Höcker. Das Blüthenauge ſitzt in einer weiten Grube und der Stiel in einer kleinen Vertiefung, welcher leztere ſehr dick und knotigt iſt. Dieſe Birne hat eine gelbe und an der Sonnenſeite etwas röthlichte Farbe; ihr Fleiſch iſt weiß, feſt, körnigt und brüchig und ihr Säft ſüßlich und herb und zuſammenziehend. Sie reifet zu Ende des Septembers und wird in der Mitte des Octobers erſt brauchbar. Sie iſt nicht roh zu eßen, ſondern man macht ſie gemeiniglich in Senf ein.

28) Die **Kramerbirne** oder **Höckerbirne**, (Poire de mercier) iſt eine groſſe und lange Frucht, welche bey völliger Reife an der Sonnenſeite braunroth, an der andern aber gelblichtgrün wird. Ihr Fleiſch iſt feſt und voll von einem herrlichen Saft. Man läßt ſie bis zum Eintritt der Kälte am Baume hängen, da ſie denn zum Backen eine ſehr gute Birne iſt.

29). Die Hasselbirne, doppelte Nussbirne ist eine grosslange Frucht mit rauher Haut, welche an Farbe der Rinde von der Haselstaude ziemlich gleich siehet. Sie hat ein festes mit einem herben Saft erfülltes Fleisch und dient daher blos zum Backen. —

Die Birnen sind ihres häufigen süssen Saftes wegen, den sie enthalten, sehr nahrhaft; allein sie erregen, da sie ihres dichten und festen Gewebes wegen lange im Magen liegen, leicht eine schädliche Säure, und geben Gelegenheit zu Blähungen und Verstopfungen des Leibes. Sie gerathen jedoch nicht so leicht in eine brausende Gährung, als wie die Aepfel, weil sie etwas herbe zusammenziehende Bestandtheile in sich haben. Die saftreichen Arten derselben sind ein sehr erquickendes Obst. — Nach Cullens Meinung (s. dessen Materia medica durch Ebeling S. 53.) sind die Birnen um deswillen leichter als die Aepfel zu verdauen, weil sie eine grössere eigenthümliche Schwere als die leztern besitzen und daher im Magen zu Boden sinken, wodurch sie der peristaltischen Bewegung desselben mehr ausgesezt sind; die Aepfel hingegen schwimmen oben, die peristaltische Bewegung des Magens kann nicht so viel auf sie wirken und daher reizen sie den linken Magenmund und verursachen unangenehme Zufälle. Es ist jedoch leicht einzusehen, daß diese Theorie noch vielen Zweifeln unterworfen sey, da theils durch die Zubereitung dieser Obstarten, theils auch bey dem Genuß der rohen Birnen und Aepfel durch das Kauen und die Vermischung der Säfte unsers Körpers, die specifische Schwere derselben allerdings eine Veränderung zu erleiden hat.

Die Birnen werden gekocht, mit oder ohne Schaale gebacken und in Senf (Senfbirnen), Zucker oder Honig eingemacht. — Der aus gekochten Birnen ausgepreßte, durchgeseihete und sodann dick eingekochte

Birnen-

Birnensaft wird von gemeinen Leuten so wie das Birnenmuß statt der Butter auf Brod gegessen. Der Birnensaft oder Birnmeth ist ein blöhender Trank, der jedoch zu Brühen über einige Speisen gut zu gebrauchen ist. In England und Frankreich wird der sogenannte, Birnenwein oder Birnenmost (*Pyraceum* Engl. Perry. Fr. Poiré, gemacht), der in Deutschland nicht durchgängig bekannt ist. Es hat derselbe einen süßlichten sehr weinhaften Geschmack, welcher vielen Personen eckelhaft vorkömmt, daher er in Frankreich nur von gemeinen Leuten getrunken wird. Er hält sich jedoch nicht länger als einen Winter und wird sodann sauer.

6) PYRVS Malus. *The Crab-tree* or *Apple-tree. Linn.* Spec. plant. 686. — Pyrus foliis serratis, pomis basi concavis. Hort. Cliff. 189. — Fr. Pommier. — Der Apfelbaum. Wilde Apfelbaum. Holzapfel. Waldapfel.

Der wilde Apfelbaum ist in allen Theilen von England sehr gemein und der Stammvater aller der bis jezt gezognen Aepfelbäume. Die Abarten desselben sind so ausserordentlich zahlreich, daß es unmöglich ist irgend eine Art vor den Ursprung der übrigen zu bestimmen. Denn es bringt so gar in seinem wilden Zustande, fast jede Verschiedenheit des Bodens und der Lage, worinnen die Saamen davon fortkommen, eine kleine Veränderung in der Gestalt, Farbe oder dem Geschmack der Frucht hervor. Es ist indessen doch merkwürdig, daß der Apfelbaum, ob er gleich in den Gattungskennzeichen der Befruchtungstheile mit denen von dem Birn- und Quittenbaume genau übereinkömmt, dennoch nicht fortkömmt, wenn er auf einen von diesen beyden Bäumen eingeimpft wird; und eben dieses

ſes gilt auch, wenn das Einimpfen mit den beyden lezt-
tern auf dem Apfelbaum vorgenommen wird; ein Um-
ſtand, welcher anzuzeigen ſcheint, daß dieſe Gattung
keine natürliche Gattung iſt, *) und daß die Natur
zwiſchen die erſten und den Apfelbaum ſolche Grän-
zen geſezt hat, die auſſerhalb unſerer Kenntniße liegen.
Linné that daher ſehr wohl, daß er ſie alle zuſammen
unter eine Gattung befaßte, und nicht von einander
trennte, wie es Miller und andere machten. Denn
man muß in einer ſyſtematiſchen Ordnung jederzeit auf
dasjenige Rückſicht nehmen, was einfach und auf die
Struktur der Theile der Pflanze gegründet iſt; ge-
ſchiehet dieſes nicht, ſo wird unſer Vorhaben niemals
glücklich ausſchlagen.

Bey der Betrachtung der Abarten der gezogenen
Aepfelbäume, werde ich blos einige den nuzbarſten
anführen und dieſe in zwo Claſſen abtheilen, und in
der erſten diejenigen, welche roh genoſſen werden kön-
nen, und in der zwoten diejenigen anzeigen, welche man
zum Kochen, Backen u. ſ. w. gebrauchen kann.

Erſte

*) Dieſes wär der Hauptgrund für Millern, welcher
ihn bewog, dieſe Gattung zu trennen, ob ihm gleich
ſeine eigne Erfahrung als Gärtner hiervon das Ge-
gentheil zeigte. Denn er wußte, daß die Pfirſche
eine von der Pflaume ganz verſchiedene Gattung iſt
und gleichwohl iſt es in der Oekonomie ſehr gemein,
daß die erſtere, wenn ſie entweder auf die leztere oder
auf einem Aprikoſenbaum inoculiret wird, ſehr wohl
fortkömmt. A. d. Verf.

## Erſte Claſſe.

1) Die Sommer-Calville. *The Summer Calville.*
2) Der Fenchel- oder Aniſapfel. *The Aniſe.*
3) Der gemeine Kochapfel. *The Common Codlin.*
4) Der Margaretenapfel. *The Margaret.*
5) Der Abrahamsapfel. *The Summer Pearmain.*
6) *The Loan's Pearmain.*
7) Der Quittenapfel. *The Quince Apple.*
8) Die braune Reinette. *The Ruſſet Renner.*
9) Die franzöſiſche Reinette. *The French Renniet.*
10) Die graue Reinette. *The Renner Griſe.*
11) Die rothe Reinette. *The Red Renner.*
12) Die weiſſe Calville. *The white Calville.*
13) Die rothe Calville. *The Red Calville.*
14) Der Würzpippin. *The aromatic Pippin.*
15) Der Goldpippin. *The golden Pippin.*
16) Der Violenapfel. *The Violet Apple.*
17) *The hollow crown'd Pippin.*
18) Der Winter-Rambour. *The Winter Rambour.*
19) Der groſſe Faros. *The great Faros.*
20) Der Nonpareil. *The Nonpareil.*

1) Die Sommer-Calville, *The Summer Calville.* (Fr. Calville d'été. *Malus fructu parvo, ſubdenſo, coſtato, pulchre rubro, praecoci. Duham.*) iſt ein Apfel von mittlerer Groſſe, von länglichter Geſtalt und einer roth und weiß geſtreiften Schaale. Das Fleiſch dieſes Apfels iſt ſchlecht, trocken und von keinem beſon-

besondern Geschmack; man schätzt ihn aber um deswillen, weil er zeitig reif wird.

2) Der Anisapfel, graue Fenchelapfel, (*The Anis Apple.* Fr. Anis, Fenouillet gris. *Malus fructu paruo, fuluastro, inodoro, brumali. Duham.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse, gräulichter Farbe und etwas länger als ein Goldpeppin. (Golden Pippin). Sein Fleisch ist zart, und er hat einen aromatischen dem Anis oder Fenchel ähnlichen Geschmack.

3) Der gemeine Kochapfel, (*The common Codlin*) ist ein grosser, zeitig reifender, schmackhafter Apfel, welcher sattsam bekannt ist.

4) Die Margarethenapfel, Magdalenenapfel, Augustinerapfel, (*The Margaret.* Fr. Pomme de Madeleine) ist ein Apfel von mittlerer Grösse und kleiner als wie der N. 3. beschriebene Codlin. Seine Schaale siehet an der Sonnenseite mattroth und an der Schattenseite blaßgrün aus. Das Fleisch desselben ist fest und von einem angenehmen Geschmack; allein er fällt zeitig ab.

5) Der Abrahamsapfel, (*The Summer Pearmain.* Fr. Parmain d'été) ist ein länglichter Apfel, welcher auf der Sonnenseite mit rothen Streifen gefärbt ist. Sein Fleisch ist zart, er wird aber bald mehligt.

6) *The Loan's Pearmain* ist ein Apfel von mittlerer Grösse, der an der Sonnenseite schön roth aussiehet, und auf der andern rothe Streifen hat. Sein Fleisch hat einen weinhaften Geschmack, allein es wird bald mehligt.

7) Der Quittenapfel, (*The Quince Apple*) hat seinen Namen von seiner Gestalt erhalten, welche einer Quitte ähnlich siehet. Er hat ohngefähr die Grösse des Goldpippins (Golden Pippin), allein er

ist

iſt etwas länger, zumal nach dem Stiele zu. Auf der Sonnenſeite ſiehet er braunroth aus und auf der entgegengeſetzten Seite fällt er ins Gelbe. Sein Geſchmack iſt ſehr angenehm.

8) Die braune Reinette, (*The Ruſſet Rennet.*) iſt ein groſſer, rundlichter, gelblichtgrüner, mit kleinen grauen Flecken beſprengter Apfel. Sein Saft iſt zuckerartig und von einem guten Geſchmack. Er läßt ſich ſehr gut aufbewahren.

9) Die franzöſiſche Reinette, (*The French Rennet.* Fr. Reinette franche. *Malus fructu magno, acido-dulci, ſerotino. Duham.*) iſt ein groſſer, rundlichter, gelblichtgrüner mit kleinen grauen Flecken beſprengter Apfel. Sein Saft iſt zuckerartig und von gutem Geſchmack. Dieſe Art läßt ſich ſehr gut aufbewahren.

10) Die graue Reinette, (*The Rennet griſe.* Fr. Reinette griſe. *Malus fructu magna, compreſſo, cinereo, acidulo-dulci, brumali. Duham.*) iſt ein Apfel von mittlerer Gröſſe, von der Geſtalt der Goldreinette. Auf der Sonnenſeite ſiehet er hochgrau aus, auf der andern aber iſt er mit Gelb gemiſcht. Sein Fleiſch iſt ſehr ſaftig und von einem guten Geſchmack.

11) Die rothe Reinette, (*The red Rennet.* Fr. Reinette rouge. *Malus fructu magna, cinereo-rubro, intùs albido, acido-dulci, brumali. Duham.*) iſt etwas runder als wie die vorige Art, und von einer ſchönen rothen Farbe, welche auf einem weißlichten Grunde verbreitet iſt. Ihr Fleiſch iſt feſt und ihr Saft zuckerſüſſe. Sie ſcheint blos eine Abart von der franzöſiſchen Reinette zu ſeyn.

12) Die weiſſe Calville, (*The white Calville.* Fr. Calville blanche d'hiver. *Malus fructu maximo, glabro, prominentiùs coſtato, luteo, carne gra-*

*noſa,*

*rosa, brumali. Duham.*) ist ein grosser, weisser, eckigter Apfel. Sein Fleisch hat einen schönen Geschmack, der ganz und gar nicht sauer ist. Er hält sich sehr lange und ist um deswillen sehr beliebt. (Er ist zum Schmoten vorzüglich gut.)

13) Die rothe **Calville**, (*The red Calville*, Fr. Calville rouge. *Malus fructu maximo, rotundo, glabro, saturatius rubro, carne granosa rosea, brumali. Duham.*) ist ein grosser rother Apfel, welcher vielmehr länger als rund ist. Sein Fleisch ist bisweilen röthlicht und er hat einen feinen weinhaften Geschmack.

14) Der **Würzpeppin. Bisamapfel**, (*The aromatic Pippin.*) ist ohngefähr von der Grösse des Nonpareil, jedoch ein wenig länger. An der Sonnenseite siehet er glänzend braunroth aus, und hat ein zartes Fleisch und einen aromatischen Geschmack.*)

15) Der **Goldpeppin, Goldpipping**, (*The golden Pippin.* Fr. Pomme d'or. Reinette d'Angleterre. *Malus fructu medio, aureo, acidodulci, brumali. Duham.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse und goldgelber Farbe, welcher mehr lang als rund und mit kleinen rothen Flecken besprengt ist. Ihr Saft ist zuckerartig und sehr wohlschmeckend.

16) Die **Violette** oder **Violenapfel**, (*The Violet-Apple.* Fr. Violette. *Malus fructu medio, longiori, sapore violae serotino. Duham.*) ist eine ziemlich grosse Frucht, von grünlicht weisser Farbe; an der Sonnenseite bemerkt man an ihr hochrothe Streifen. Ihr Fleisch ist weiß, sehr fein und ihr Saft hat einen zuckerartigen und veilchenartigen Geschmack.

17). *The*

*) Die Pippins sind überhaupt zum Backen vorzüglich gut. A. d. Ueb.

17) *The hollow-crowned Pippin* iſt ein Apfel von mittlerer Gröſſe und an dem obern Theile ſehr ausgehölt; ein Umſtand, der zu ſeinem Namen Anlaß gegeben hat.

18) Der Winter Rambour, (*The Winter Rambour.* Fr. Rambour d'hiver. *Malus fructu maximo compreſſo, hinc albido, inde flauo, punctis et taeniolis ſanguineis diſtincto. Duham.*) iſt ein ſehr groſſer und beynahe runder Apfel. Er iſt ganz grün und ſein Saft hat einen ſcharfen ſauren Geſchmack.

19) Der groſſe Faros, (*The great Faros.* Fr. Gros Faros. *Malus fructu magno, compreſſo, glabro, ſaturo rubro, brumali. Duham.*) iſt ein groſſer, etwas platter Apfel mit rothen Streifen. Sein Fleiſch iſt brüchig und ſehr ſaftig.

20) Der Nonpareil, (*The Nonpareil.* Fr. Non pareille. *Malus fructu magno, compreſſo, e viridi flaueſcente, acidulo, brumali. Duham.*) iſt eine etwas kleine runde, faſt koniſche Frucht von braunrother Farbe, welche an der Sonnenſeite ein wenig ins Rothe übergehet. Das Fleiſch dieſes Apfels hat einen ſehr guten Geſchmack und wird um deswillen ſehr geſchätzet. (Er iſt vorzüglich zum Backen gut.)

## Zwote Claſſe.

## Kochäpfel.

2) Der Sommer-Rambour. *The Summer Rambour.*
2) *The Kentiſh Fill-Baſket.*
3) Die Goldreinette. *The Golden Rennet.*
4) *The Herfordſhire Pearmain* or *Winter Pearmain.*
5) Der Kentiſche Pippin. *The Kentiſh Pippin.*
6) Der holländiſche Pippin. *The Holland Pippin.*

7) Der

7) Der geſtickte Apfel. *The embroidered Apple.*
8) *The Royal Ruſſet*, or *Leather-coat-Ruſſet.*
9) *Wheeler's Ruſſet.*
10) *Pile's Ruſſet.*

1) Der Sommer Rambour, (*The Summer Rambour.* Fr. Rambour. *Malus fructu maximo, compreſſo, albido, taeniolis rubris virgato, autumnali. Duham.*) iſt eine ſehr groſſe und etwas plattere Frucht als wie der Winter-Rambour (*The Winter Rambour*). Sie wird zeitig reif und iſt geſchmort ein gutes Eſſen.

2) *The Kentiſh Fill-Baſket* iſt eine groſſe Art von der Kochbirne (Codlin), allein ſie iſt gröſſer als wie die gemeine Sorte (*Common Codlin*). Dieſer Apfel iſt zum Backen gut.

3) Die Goldreinette, (*The Golden Rennet.* Fr. Reinette jaune tardive. Reinette dorée. *Malus fructu medio, compreſſa, flauo, acido-dulci, brumali. Duham.*) iſt ſowohl roh als gebacken gut zu eſſen.

4) *The Herfordſhire Pearmain* or *Winter Pearmain. Malus ſatiua fructu ſeſſili, rubro ſaccharato, ſuauiſſimo. Tournef.*) iſt ziemlich groß, und mehr lang als rund. Er ſiehet auf der Sonnenſeite ſchön roth aus und er iſt mit der nehmlichen Farbe auf der Schattenſeite geſtreift. Sein Fleiſch iſt ſaftig und gut zum Schmoken.

5) Der Kentiſche Pippin, (*The Kentiſh Pippin*) iſt ein groſſer länglichter Apfel von blaßgrüner Farbe. Sein Fleiſch iſt ſaftig und brüchig, von einem lebhaften ſauren Geſchmack, und gut zu kochen.

6) Der holländiſche Pippin, (*The Holland Pippin*) iſt gröſſer und länger als wie der vorhergehende und ſeine Schaale hat eine dunklere grüne Farbe. Er iſt feſt und ſaftig, und gut zu kochen.

7) Der

7) Der goldgestickte Apfel, *The embroidered Apple.* Fr. Vrai Drapé or. *Malus fructu magno, glabro, forma eximia, rutilato, autumnali. Duham.*) ist eine etwas grosse Frucht, die einigermassen der Winter Pearmain gleichet; es fallen jedoch die Streifen derselben breiter aus. Diese Art wird als ein Kochapfel gebraucht.

8) *The Royal Russet* or *Leather Coat* ist ein grosser, länglichter Apfel von einer hohen braunrothen Farbe. Es ist derselbe sehr gut zu kochen; man kann ihn aber auch roh essen.

9) *Wheeler's Russet* ist ein flacher Apfel von mittlerer Grösse. Die nach der Sonne zu gekehrte Seite zeiget ein blasses Braunroth; die andere aber fällt ins Gelbe. Der Saft hat einen sehr angenehmen sauren Geschmack. Diese Art ist gut zum kochen.

10) *Pile's Russet* hat eine eyrunde Gestalt und ist kleiner als wie der vorhergehende. Seine Schale siehet auf der Sonnenseite braunroth und auf der andern Seite dunkelgrün aus. Sein Fleisch hat einen angenehmen sauren Geschmack. Auch dieser Apfel wird durchs Kochen gut zu essen. —

Es bleibt zwar noch eine grosse Anzahl von nutzbaren Aepfeln anzuführen übrig, allein die Namen derselben sind in verschiedenen Gegenden so sehr verschieden, daß es ganz unmöglich ist, selbige unter gewissen allgemeinen Benennungen zu beschreiben. — Diejenigen Arten, aus denen man in England Cyder, Aepfelwein oder Aepfelmost*) (*Pomaceum.* Fr. Cidre. Engl. *Cider.*) zu machen pflegt, sind folgende:

1) *The*

*) Man nimmt insgemein die sonst kaum eßbaren verschiedenen wilden sauren und herben Aepfel dazu, welche aus den Kernen des wilden Apfelbaums, ohne

1) *The red Streak.*
2) *The Devonſhire Royal Wilding.*
3) *The Witſour.*
4) *The Herfordſhire Underleaf.*
5) *The John Apple.*
6) *The Everlaſting Hanger.*
7) *The Gennet Moyle.*
8) *The Cat's Head.* (Der Katzenkopf.)

Zuſatz

zu pfropfen, gezogen werden, und die man Wildlinge oder Ciderapfel nennet. Man miſcht zu denſelben noch einige ſüſſe Aepfel hinzu. — Der Apfelwein wird folgendergeſtalt bereitet: man preßt den Saft aus den Aepfeln aus, läßt denſelben gähren und gut aufſtoßen, daß er klar wird. Es hat dieſer Wein etwas ſüßlichtes und angenehmes, und es giebt ſolcher an Kraft und Geſchmack dem aus Trauben bereiteten Weine wenig nach. Er iſt ſehr berauſchend und die Folgen des Rauſches ſollen länger anhalten und gefährlicher ſeyn; ein mäßiger Genuß deſſelben aber iſt ganz unſchädlich. Man hat zwar ehedem geglaubt, daß auf den häufigen Gebrauch des Obſtweines eine Kolick erfolge, welche der Bleykolik ähnlich iſt; allein man hat bey genauerer Aufmerkſamkeit gefunden, daß die zu dem Auspreßen des Safts genommenen bleyernen Platten, von denen durch die Säure etwas aufgelöſet wurde, an dieſer fürchterlichen Krankheit Urſache waren. Der Aepfelwein iſt feorbutiſchen und melancholiſchen Perſonen zuträglich. Derjenige welcher in der Normandie bereitet wird, hält ſich drey bis vier Jahre und wird durch das Liegen faſt beßer. — Aus dem Aepfel und Birnenweine kann ein Branntewein bereitet werden. A. d. Ueb.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Von dem franzöſiſchen und deutſchen Aepfeln ſind noch folgende anzumerken.*)

1) Paſſe Pomme rouge (*Malus fructu paruo, globoſo-compreſſo, pulcre rubro, aeſtiuo. Duham.*) Dieſer Apfel iſt auf der Sonnenſeite lebhaft roth, auf der Schattenſeite aber ſchwächer roth gefärbt. Sein Stiel iſt dünne. Er hat ein weiſſes, ſaftvolles, ſüſſes Fleiſch von angenehmem Geſchmack. Die Zeit ſeiner Reife fällt in den Auguſt und er wird leicht mehligt. Er iſt zum Schmoren gut.

2) Die weiſſe Reinette. (Fr. Reinette blanche. *Malus fructu vix medio, albido, acido-dulci, brumali. Duham.*) iſt ein gemeiner Apfel, mit einer glatten, hellgrünen oder weißlichten Schaale, welche bey völliger Reife hellgelb wird, und mit kleinen, weiß eingefaßten Punkten häufig beſprengt iſt. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, von ſtarkem Geruch und voll von einem weinſäuerlichten wohlſchmeckenden Saft. Er wird im September reif, hält ſich aber ſelten bis in den März.

3) Das Taubenherz. Jeruſalemsapfel. (Fr. Pigeon. Coeur de Pigeon. Jeruſalem. *Malus fructu medio, conico, glabro, roſeo, quadriloculari, brumali. Duham.*) Das Fruchtauge dieſes Apfels ſtehet dem Apfel gleich, zwiſchen einigen kleinen ſehr wenig vorſtehenden Erhabenheiten und der Stiel deſſelben ſitzt in einer tiefen Aushölung. Er hat ein feines, körnigtes, feſtes, ſehr weiſſes und zuweilen



*) Von den Aepfeln ſehe man die vollſtändige Anleitung zu einer ſyſtematiſchen Pomologie. Erſter Theil, von den Aepfeln. Leipzig 1780. Fol. A. d. Ueb.

unter der Haut ein wenig rothgeflecktes Fleisch, welches einen angenehm säuerlichten Saft enthält. Er ist im December eßbar, und dauert bis in den Februar. Man bedienet sich desselben zum Schmoren.

4) Der Rosenapfel. Api. (*Malus fructu parvo, glabro, hinc subflaueſcente, inde ſplendide purpureo, inodoro, brumali. Duham.*) Dieser kleine breitgedruckte Apfel hat ein kleines Auge, das in einer grossen, mit Erhabenheiten umgebenen, Vertiefung stehet und einen langen Stiel, welcher in einer breiten und tiefen Aushölung sitzt. Er hat ein feines, festes, weisses, knackendes, geruchloses Fleisch welches einen süssen, erfrischenden und angenehmen Saft enthält. Die Zeit seiner Reife fällt in den December und er hält sich zuweilen bis in den May.

5) Der Eisapfel oder Russische Apfel, (Pomme de glace. Transparente. Transparente de Moscovie. *Malus fructu magno, albido, glaciato. Duham.*) hat eine feine, ebene, glänzende und hellgrüne Haut, welche bey völliger Reife weißlicht aussiehet; bisweilen ist die Sonnenseite gelb und mit kleinen lebhaft rothen Flecken bestreuet. Ueberall aber siehet man auf der Haut sehr kleine weisse Punkte. Sein Fleisch ist zart, sehr weiß und enthält einen reichlichen säuerlichen Saft von hohem Geschmack. Durch das Kochen oder Trocknen wird dieser Apfel vorzüglich gut. Ist aber die Zeit seiner Reife vorüber, so wird sein Fleisch fest, grünlicht und etwas durchsichtig; in diesem Zustande hält er sich lange, ohne zu faulen, allein der Saft wird unschmackhaft. Er wird im Januar und Februar reif. Sein Vaterland ist Frankreich oder Rußland.

6) Haute Bonté. *Malus fructu magno compreſſo, coſtato, lacte viridi, brumali. Duham.*) Es

ist

dieſes ein groſſer, an den Enden breit gedrückter Apfel, der gegen den Stiel zu dicker iſt, als am andern Ende. Er hat ein zartes grünlichtweißes Fleiſch, von einem ſehr ſtarken Geruche und einem häufigen weinſäuerlichten Saft. Er wird im Januar und Februar eßbar und einige davon halten ſich bis in den April.

7) Der Borsdorfer, Winterborsdorfer. (*Poma Borsdorfiana. I. B.*) Deutſchland iſt das Vaterland dieſes vortreflichen Apfels, der ſo wohl ſeiner Dauer, als auch ſeines herrlichen Geſchmacks wegen einer der beſten Aepfel iſt. Er hat eine glatte, glänzende, gelblichte Haut, welche hin und wieder mit braunen rauhen Flecken, oder auch mit kleinen braunen Warzen beſezt iſt. Auf der Sonnenſeite ſiehet er ſchön hellroth aus. Sein Fleiſch iſt weißgelb, mürbe und milde, und ſein Saft von einem ſüßſäuerlichen, weinhaften, ganz beſondern Geſchmack, welcher allemal, man mag den Apfel roh eſſen, kochen, ſchmoren, braten, trocknen, zu Compoten machen u. ſ. w. geſunden und kranken Perſonen erquickend und herzſtärkend iſt. Er reifet im October und hält ſich das ganze Jahr hindurch. Er wird aus Deutſchland nach allen Erdtheilen verſchickt. — Der Sommerborsdorfer iſt etwas kleiner, hat einen längern Stiel und keine Flecke oder Warzen und er wird früher eßbar als wie der vorige, dem er jedoch an Geſchmack nicht gleich kömmt. — Der ſchwarze Borsdorfer, (Pomme noire. *Malus fructu minimo, globoſo, glabro, nigricante, inodoro, bramali. Duham.*) hat einen ſchlechten Geſchmack.

8) Der rothe Stettiner. Roſtocker. Eiſenapfel. (Fr. Pomme de Fer.). Dieſer Apfel iſt von einer plattrunden Geſtalt und einer mehr als mittelmäßi-

telmäßigen Gröſſe. Er hat eine glatte theils dunkelrothe, theils hellgrüne Haut, oft aber iſt er gänzlich roth. Sein Fleiſch iſt feſt, dicht, mürbe, brüchig, und ſein Saft ſehr ſüſſe mit angenehmer Säure vermiſcht, und von einem weinartigen Geruch. Er wird im December eßbar und dauert zuweilen bis in den Auguſt wobey er ſeine Härte dergeſtalt behält, daß man ihn nicht eindrücken kann.

9) Der **Auguſtapfel**, **Oſtapfel** iſt ein frühzeitiger Apfel, der mit den Kirſchen reif wird. Er hat ein mildes Fleiſch, iſt ſaftreich und von gutem Geſchmack. Er hält ſich nicht über vierzehn Tage und wird ſodann mehligt.

10) Der **rothe Gülderling** iſt von mittlerer Gröſſe, etwas länglicht und eckigt. Er hat eine glatte, dunkelbraune Haut, durch welche an der einen Seite etwas Grünes durchſchimmert. Sein Fleiſch iſt gelb, mürbe, ſaftreich und von einem angenehmen hochſäuerlichen Geſchmack. Er wird in der Mitte des Septembers reif und dauert bis in den Januar. — Der **gelbe Gülderling** hat eine glatte, grasgrüne Haut, die im Reifen citrongelb wird; ſein Fleiſch iſt weiß, milde und von einem feinen gewürzhaften, weinſäuerlichen Geſchmack. In den übrigen Stücken kömmt er mit der rothen Sorte überein.

11) Der **Danziger Kantenapfel**, hat eine eckigte Geſtalt, eine glatte, glänzende, hoch- oder blutrothe Haut, ein mildes gelblichtes Fleiſch und einen wohlſchmeckenden Saft. Er wird im October eßbar.

12) Der **weiſſe** oder **groſſe Herrnapfel** (Pomme Imperiale blanche) iſt groß, und von blaßgelber, und an der Sonnenſeite blaßrother Farbe. Sein Fleiſch iſt fein, milde und mit einem angenehmen Saft erfüllt. Er wird im November und December eßbar.

13) Pigeonnet. *Malus fructu medio, oblongo, rubello, taeniolis intenſe rubris virgato, autumnali. Duham.*) Dieſer Apfel hat ein weiſſes und feines Fleiſch, das voll von einem angenehmen Saft iſt. Er wird zu Ende des Octobers reif, und man ſchätzt ihn, ob er gleich nicht lange dauert, ſehr hoch.

14) Der Franzapfel, (Pomme de Francatu) iſt ziemlich groß; ſeine Haut iſt glatt, gelb und an der einen Seite hellroth. Das Fleiſch iſt feſt und ſaftig; anfangs iſt der darinnen enthaltene Saft herbe, durch das Liegen aber wird er ſüß. Dieſer Apfel erhält ſich oft ein Jahr lang gut. Er wird im November reif.

15) Der Holzapfel iſt zu herbe, als daß er roh gegeſſen werden könnte; man preßet aber im October einen Saft daraus, aus dem man Moſt oder Eſſig macht. Getrocknet kann er unter anderm guten Obſt mit gegeſſen werden. Man brennet auch aus demſelben einen Branntewein. Die Landleute in unſern Gegenden kochen aus den getrockneten Holzäpfeln einen Trank, welcher ſäuerlich ſchmeckt, und kühlende Eigenſchaften beſitzt und von denſelben in hitzigen Fiebern mit Nutzen getrunken wird.

Die Aepfel ſind weniger ſüß und weniger nahrhaft und ihres feſtern Gewebes wegen ſchwerer zu verdauen als wie die Birnen; ihres ſäuerlichen Safts wegen aber ſind ſie erquickender und erfriſchender, und ein ſehr geſundes Obſt. Sie erzeugen in einem ſchwachen Magen Blähungen und Verſtopfungen, welche Beſchwerden jedoch durch das Kochen und andere Zubereitungen vermindert werden. — Man macht aus den Aepfeln Suppen, Müſſer, Compoten; ſie werden gekocht, geſchmort, gebraten, getrocknet und gebacken gegeſſen. Die Borsdorferäpfel macht man auch mit

Zucker ein, und empfiehlt sie bey Brustkrankheiten als ein linderndes und brustlösendes Mittel.

7) PYRVS Cydonia. *The Quince-tree. Linn.* Sp. plant. 687. — Malus coronea sylvestris. *Baub.* Pin. 434. *Cydonia fructu breviore et rotundiore - Tournef.* — Fr. Coignier. Coignassier. Coudounier. — Der Quittenbaum. Der Quittenapfelbaum. Apfelquitte.

Der Quittenbaum wächset an den Ufern der Donau in Ungarn wild. Es ist dieses ein etwas kleinerer Baum als wie der Apfelbaum. Die Blätter desselben zeigen beynahe die nehmliche Gestalt, allein ihre Rippen ragen mehr hervor und die untere Seite derselben siehet weisser aus. Die Blumen kommen einzeln hervor; der Blumenkelch ist sägeförmig gezähnt, ausgebreitet und so lang als wie die Blumenblätter. Die Früchte dieses Baums sind einem jeden bekannt; Abarten davon sind die Quittenbirnen oder Birnquitten. (Engl. *Pear Quince. Cydonia fructu oblonga leuiori. Tourn.*) und die Portugiesische Quitte oder eßbare Quitte. (Engl. *The Portugal Quince. Cydonia fructu oblongo, dulci edulique. Tournef.*) Man hält die leztgenannte Sorte für die beste und pflanzet dieselbe anjezt am häufigsten. Das Fleisch der Portugiesischen ist minder herb als wie bey der andern Art; es siehet solches, wenn es geschmort ist, schön purpurroth aus, und man bereitet daraus die angenehmste und schmackhafteste Marmelade (Quittenmuß oder Quittenbrod).

Die Quitten sind sehr zusammenziehend; als Medicin gebraucht, stärken sie den Magen und dienen zu der Stopfung der Bauchflüsse. Aus dem Saft wird

wird oft ein Syrup bereitet und zu dem erwähnten Behuf verordnet. Die zerstoſſenen Saamen theilen den wäſſerigten Feuchtigkeiten einen ſehr dicken Schleim (den ſo genannten Quittenkernſchleim *Mucilago Seminum Cydoniorum*) mit, welcher ein vortreffliches Gurgelwaſſer bey Geſchwüren im Munde abgiebt. Eine Unze von dieſem Schleim macht drey Pinten Waſſer ſo zäh als wie Eyweiß. *)

*) Die Quitten haben einen ſo ſauren, herben, zuſammenziehenden Geſchmack, daß man ſie, ohne Gefahr die hartnäckigſten Verſtopfungen darnach zu bekommen, roh nicht genieſſen kann. Wenn ſie aber zerſchnitten, getrocknet und ſodann gekocht werden, ſo wird ihr Geſchmack milder. Der eingekochte Quittenſaft oder Quittengelee, die in Zucker oder Weineſſig eingemachten Quitten, das Quittenbrod (*Mina Cydoniorum*), und der Quittenwein ſind angenehme ſtärkende Mittel. A. d. Ueb.

# Achtes Hauptſtück.

## Hülſenfrüchte.*)

### Erſter Abſchnitt.

### Schoten und Saamen von kräuterartigen Pflanzen.

1) Arrachis Hypogaea. *American Ground Nut.* — Fr. Arachis. Piſtache de terre. — Amerikaniſche Erdnuß. Amerikaniſche Erdſchote.

2) Cicer arietinum. *The Chich Pea*, or *Gravances.* — Fr. Pois Chiche. — Gemeine Kichern. Kichererbſen. Ziſererbſen.

3) Dolichos Soja. *Eaſt Indian Kidney Bean.* Sojabohne.

4) Eruum Lens. *Lentil.* — Fr. Lentille cultivé des jardins, Nentille. — Gemeine Linſen.

5) Lotus edulis. *Incurved-potted Bird's-foot Trefoil.* Eßbarer Schotenklee. Fünfblättrigter Steinklee mit gehörnten Schoten.

6) Lotus tetragonolobus. *Square-potted Crimſon Pea.* Spargelerbſen. Viereckigter Schotenklee.

7) Lupinus albus. *White-flewering Lupine.* Weiſſe Feigbohne. Weiſſe Gartenfeigbohne. Wolfsbohne. Große Gartenlupine.

8) Pha-

*) Eine Hülſenfrucht iſt ein zweyklappigtes Saamenhauſt, worinnen die Saamen nur an einer Naht allein befeſtiget ſind. A. d. Verf.

8) Phaſeolus vulgaris. *Common Kidney Bean.* — Fr. Faſeole. Haricot commun blanc. — Gartenfaſeolen. Große Schminkbohnen. Gemeine türkiſche Bohnen. Welſche Bohnen.

Phaſeolus vulgaris coccineus. *Scarlet-flowering Kidney Bean.* Feuerbohnen.

Phaſeolus vulgaris albus. *White-flowering Kidney Bean.* Weißblühende Bohnen.

9) Piſum ſatiuum. *Common Garden Pea.* — Fr. Pois des jardins. — Erbſe. Zahme Erbſe. Gemeine Gartenerbſe.

Piſum ſatiuum vmbellatum. Kronenerbſe. *Roſe or Crown Pea.*

Piſum ſatiuum quadratum. Holländiſche Erbſe. *Angular-ſtalked Pea.* — Fr. Pois carré. —

10) Piſum americanum. *Cape* or *Lord Anſon's Pea.*

11) Piſum maritimum. *Sea Pea.* Engliſche Seeerbſe.

12) Vicia Faba. *Common Garden Bean.* — Fr. Feve de Marais commune. — Gemeine Gartenbohne.

Vicia Faba minor. — Pferdebohne. — Fr. Petite Févrolle. — *The Horſe Bean.*

1) ARRACHIS Hypogaea. *American Ground Nut. Linn.* Spec. plant. 1049. — Fr. Arachis. Piſtache de terre. — Amerikaniſche Erdnuß. Amerikaniſche Erdſchote. Unterirrdiſche Erdeichel.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt in Braſilien und Peru einheimiſch. Sie hat

hat lange, auf der Erde kriechende Stengel, welche mit gefiederten Blättern versehen sind, deren jedes aus vier haarigten Lappen bestehet. Die Blumen stehen einzeln auf langen Stielen, ihre Farbe ist gelb, und sie gehören unter die Schmetterlingsblumen. Jede derselben enthält zehn pfriemenförmige Staubfäden, von denen neune mit einander verwachsen sind, der zehnte aber ist davon abgesondert. In der Mitte bemerkt man eine pfriemenförmige Fruchtröhre, auf deren obern Ende sich eine einfache Narbe zeiget. Der Fruchtknoten ist länglicht, und er wird zu einer eyrunden länglichten Schote, in der man zween oder drey länglichte stumpfe Saamen findet *).

Diese Pflanze wird in allen amerikanischen Colonien gepflanzet, und die Saamen davon machen einen beträchtlichen Theil der Nahrungsmittel für die Sklaven aus. Die Art der Reifung dieser Saamen ist sehr sonderbar, denn es werden, wenn die Blühten abgefallen sind, die jungen Schoten durch eine natürliche Bewegung des Stengels in die Erde hineingetrieben und daselbst gänzlich vergraben; man kann sie daher auf keine andere Weise entdecken, als wenn man die Erde aufgräbt; ein Umstand, der zu dem englischen Namen derselben *Ground Nuts* (Erdnüsse) Anlaß gegeben hat.

2) CICER arietinum. *Chick Pea. Linn.* Spec. plant. 1040. — Cicer satiuum. *Bauh.* Pin. 347. —

*) Diese Saamen umgiebt eine röthlichte Haut, fast wie an den Mandeln und Haselnüssen, welche, wenn die Frucht alt wird, eine schwarze Farbe bekömmt. Die Substanz der Saamen ist weiß und öligt, und ihr Geschmack ist fade. Die Mexikaner rösten sie über einem gelinden Feuer, und sodann essen sie solche. A. d. Ueb.

347. — Fr. Pois Chiche. Chiches de Belier. Gemeine Kichern. Kichererbſen. Hererbſen.

Die gemeine Kicherpflanze wächſet in Spanien und Italien wild unter dem Getraide, und wird in den erwähnten Ländern häufig als ein Nahrungsmittel gepflanzt. Sie dauert ein Jahr lang aus, treibt verſchiedene, beynahe zween Fuß hohe Stengel, welche mit gefiederten Blättern beſezt ſind, deren jedes aus acht oder neun Paar einzelnen Blättern und einem überzähligen am Ende beſtehet. Die Blumen ſind klein und weißlicht, und gehören zu den Schmetterlingsblumen; es ſtehet mehrentheils nur eine auf einem Stiele, und jede derſelben enthält zehn Staubfäden, von denen neune mit einander verwachſen ſind, und der zehnte von den übrigen abgeſondert ſtehet. Der Fruchtknoten iſt eyrund, und wird zu einer aufgeblaſenen, haarigten, rautenförmigen Schote, worinnen zween rundlichte Saamen von der Größe gemeiner Erbſen enthalten ſind; an deren jedem man eine Erhabenheit an der Seite bemerkt.

Obgleich dieſe Kichererbſen in Spanien und Italien als Speiſe genoſſen werden, ſo würde ſie doch ein engliſcher Magen ſchwerlich vertragen; denn ſie ſind gar nicht delikat, ſondern eine ſchwere, blähende und unverdauliche Speiſe *). — Es giebt zwo Abarten

*) Die Hülſenfrüchte überhaupt ſind, weil ſie viel Oel enthalten, das mit einem zuckerartigen Stoff genau verbunden iſt, eines der ſtärkſten Nahrungsmittel, und ſie übertreffen noch an nahrhafter Materie das Mehl der grasartigen Gewächſe. Ihres feſten Gewebes wegen aber ſind dieſelben im Magen weit ſchwerer auflösbar, als andere Pflanzenſpeiſen. Sie enthalten viel fixe Luft, welche ſich während der Gährung

arten von dieſer Pflanze, eine mit rothen und die andere mit ſchwarzen Saamen. Sie wird in der Barbarey unter dem Namen *Garavances* häufig gebauet, und daſelbſt für eine der beſten Hülſenfrüchte gehalten *).

3) DOLICHOS Soja. *Indian Kidney Bean. Linn.* Spec. plant. 1023. — Sojabohne.

Dieſe perennirende Pflanze wächſet urſprünglich in Indien. Sie treibt einen aufrechtſtehenden, dünnen,

rung entwickelt, und daher ſind ſie ſehr blähend. Man pflegt ſie theils grün, theils wenn ſie völlig reif ſind, zu eſſen; wenn ſie noch grün ſind, ſo kommen ſie ziemlich mit den gewöhnlichen Kochkräutern überein, allein ſie ſind ſodann weit weniger nahrhaft, als zur Zeit ihrer völligen Reife. — Aus dem Mehle der Hülſenfrüchte kann in Verbindung mit Getraide Brod gebacken werden; das Bohnen- und Wickenmehl iſt hierzu am ſchicklichſten. Indeſſen iſt doch ſolches Brod ſehr blähend, und nur ſtarken, viel arbeitenden Perſonen dienlich. A. d. Ueb.

*) Aus den geröſteten Kichererbſen kann ein Getränk bereitet werden, das dem Koffee ſehr nahe kommen ſoll. — Man ißt dieſelben nicht nur getrocknet, ſondern auch roh und grün als Gemüſe. — Die Kichererbſen enthalten ſehr viel von einem weißen ſchönen Stärkmehl. — Den alten Römern dienten ſie häufig zur Speiſe, und Galen ſagt von ihnen, daß ſie nahrhafter wären, als wie die Bohnen. — In Spanien werden die Kichern ſehr häufig gezogen, woſelbſt ſie eine der vorzüglichſten Zuthaten zu dem ſogenannten Olipodrigo (Engl. *Olio*, Fr. Pot pourry) oder Olepatrerie ſind, das aus Fleiſch von allerley Geflügel und verſchiedenen Küchenkräutern, grünen Erbſen, Spargel, Eroſchwämmen gekocht, und ſodann mit einer Eyerbrühe auf geſchnittes Brod gegoſſen wird. A. d. Ueb.

nen, haarigten, ohngefähr vier Fuß hohen Stengel, welcher mit Blättern versehen ist, die denen von der gemeinen türkischen Bohne gleichen, jedoch an der untern Seite mehr haarigt sind. Die Blumen brechen in aufrechtstehenden Trauben an den Winkeln der Blätter hervor; es gehören dieselben zu den Schmetterlingsblumen; sie haben eine bläulicht weisse Farbe, und auf dieselben folgen herabhängende haarigte Schoten, die denen vom gelben Lupinen ähnlich sind, und deren jede drey bis vier ovale, weisse Saamen einschließt, welche etwas größer als Erbsen sind.

Diese Pflanze wird in Japan häufig gebauet, woselbst man sie Daidsu (oder Radsu) nennet, und in den Küchen zu mancherley Absichten gebraucht; vorzüglich aber macht man Suppen und eine Art Butter daraus, welche Miso heißt, und außerdem bedient man sich ihrer auch zu Saucen. Dieser lezten Bereitung legt man den Namen Sooju oder Soy bey.

Um den Miso zu bereiten, kocht man eine gewisse Menge Sojabohnen eine beträchtliche Zeitlang so lange in Wasser, bis sie sehr weich werden; sodann stößt man sie zu wiederholten Malen in einem Mörser, mischt eine große Menge Salz darunter, und macht alles zu einer Masse. Zu dieser Masse wird eine gewisse Zubereitung von Reis, die man Koos nennet, hinzugesezt. Ist alles gut unter einander gemischt worden, so schüttet man das Ganze in ein hölzernes Gefäß, und läßt es zween Monate stehn; hierauf ist es zu gebrauchen, und es ersezt die Stelle der Butter. Die Art, den Koos zuzubereiten, ist ein Geheimniß, das blos einige gewisse Leute besitzen, die sodann den Koos auf den Straßen denjenigen Personen verkaufen, welche sich mit der Verfertigung des Miso beschäftigen.

Der

Der Soja wird folgender Gestalt bereitet: man nimmt gleiche Theile von Bohnen, Weizen- oder Gerstenmehl, und kocht dieses mit gemeinem Salze zu einem Brey. Sobald als diese Mischung die gehörige Consistenz hat, so wird dieselbe vier und zwanzig Stunden lang an einen warmen Ort gesezt und der Gährung überlassen. Sodann schüttet man die Masse in ein Gefäß, bedeckt selbige mit Salz, und gießt eine gewisse Menge Wasser darüber. Nunmehr läßt man alles zusammen zween bis drey Monate stehen, und rühret es wenigstens täglich einmal gut um; geschiehet dieses täglich zwey- bis dreymal, so ist es desto besser. Hierauf wird die Feuchtigkeit von der Masse durch Filtriren abgesondert und in hölzernen Gefäßen zum Gebrauch aufbewahret. Die besagte Feuchtigkeit ist eine vortrefliche Sauce; je älter dieselbe ist, desto vorzüglicher wird ihre Güte *).

4) ER-

*) Die chinesische Soja, welche die japanische an Güte übertrift, hat C. G. Ekeberg (in den schwed. Abh. B. 26. S. 40) beschrieben. Man kocht fünf und dreyßig Pfund reingewaschene Sojabohnen zwey oder drey Minuten lang in einem verschloßnen Kessel in reinem Wasser über einem gelinden Feuer, bis sich dieselben zwischen den Fingern zerdrücken lassen. Hierauf nimmt man sie heraus, breitet sie auf Sieben aus, daß das Wasser abtröpfeln kann, und wälzet sie, wenn sie noch feucht sind, in feinem aus Sojabohnen gemahlenem Mehle; sodann breitet man sie dünne aus, bedeckt sie mit einem Tuch, und läßt sie drey Tage lang schimmeln; hernach verstattet man der Luft einen freyen Zutritt, daß die Bohnen etwas trocken werden. Ist dieses geschehen, so sezt man sie der Sonnenhitze oder der Ofenwärme aus, daß sie hart werden. Man reibt nachher das Mehl und den Schimmel davon ab, schüttet sie in Töpfe, gießt eine aus zwanzig Pfund Salz und hundert Pfund Wasser

4) ERVUM Lens. *The Lentil. Linn.* Spec. plant. 1039. — Lens vulgaris. *Bauh.* Pin. 356. — Fr. Lentille cultivée des jardins. Nentille. — Gemeine Linſen.

Die Linſen wachſen auf den Kornfeldern in Frankreich und dem ſüdlichen Europa häufig als Unkraut. Es iſt dieſes eine ein Jahr lang ausdauernde Pflanze, welche verſchiedene weiche, ohngefähr anderthalb Fuß hohe, Stengel treibt, an deren Gelenken gefiederte Blätter hervorſprießen; jedes derſelben beſtehet aus etlichen Paaren von ſchmalen Lappen, und die mittlere Rippe endiget ſich mit einer Gabel. Die Blumen brechen aus den Seiten der Zweige hervor, und es ſtehen ihrer zwo bis drey auf einem kurzen gemeinſchaftlichen Stiele beyſammen. Die Blumen ſind klein, ſchmetterlingsförmig,

Waſſer bereitete Salzlacke darüber, und ſtellt die Töpfe ſechs Wochen lang bey Tage an die Sonne, des Nachts aber deckt man ſie zu. So wie die Salzlacke dunkelbraun und ſtark wird, ſo gießt man ſie ab, und kocht ſie einigemal zu mehrerer Stärke auf. Einige Perſonen thun bey dieſem Aufkochen Zucker, Ingwer und andere Gewürze hinzu, und laſſen es damit einige Tage ſtehen, ehe ſie es durch ſeigen. — Bergius glaubt, daß man eine Art von Soja auch aus unſern gewöhnlichen türkiſchen Bohnen verfertigen könne. — Die Soja hat eine dunkelſchwarze Farbe, iſt undurchſichtig und von der Conſiſtenz eines dicken Weines; vermiſcht man dieſelbe mit Waſſer, ſo bekömmt ſie eine rothe Orangenfarbe. Ihr Geruch iſt ſo wie der vom Hollundermuß; der Geſchmack ſalzigt, ein wenig fettigt, und hat ebenfalls etwas vom Hollundermuß an ſich. In Schweden wird ſie auf die Tafel vornehmer Perſonen geſetzt, und zu Saucen, die zum Fleiſch, zu Fiſchen u. ſ. w. gebraucht werden, hinzugeſetzt. Sie dient zur Reitzung und Erweckung des Appetits. A. d. Ueb.

förmig, von einer blaſſen Purpurfarbe, und jede derſelben enthält zehn Staubfäden, von denen neune mit einander verwachſen ſind, und der zehnte einzeln ſtehet. Der Fruchtknoten iſt länglicht, und er wird zu einer pyramidenförmigen, mit Gelenken verſehenen Schote, welche drey oder vier runde, erhabene Saamen einſchließt *).

Die Linſen ſind ein blähendes, ſchwer zu verdauendes Nahrungsmittel; ſie werden daher ſelten, und zwar nur an Suppen gekocht, um ſelbige dicker zu machen **).

5) LOTUS edulis. *Incurved-podded Birdsfoot Trefoil. Linn.* Spec. plant. 1090. — Lotus pentaphyllos, filiqua cornuta. *Bauh.* Pin. 332. — Eßbarer Schotenklee. Fünfblättriger Steinklee mit gehörnten Schoten.

Dieſe Pflanze treibt verſchiedene auf der Erde fortlaufende, ohngefähr einen Fuß lange, Stengel, die an ihren Gelenken mit dreyblättrigten, rundlichten, glatten Blättern beſetzt ſind, welche eyförmige Blattanſätze haben. Die Blumen kommen einzeln aus den Seiten der Stengel auf langen Stielen, mit drey ovalen Blühtenblättern (Folia floralia), welche ſo

*) Eine Abänderung der gemeinen Linſe iſt die Pfenniglinſe oder große Gartenlinſe (*French Lentil. Lens maior C. B.*), deren Saamen faſt zweymal ſo groß ſind, als wie die von der gemeinen Sorte. A. d. Ueb.

**) Wenn man die Linſen mit Gerſte vermiſcht, ſo ſollen ſie einen guten Brandtewein geben. — In Deutſchland werden die Linſen als Gemüſe an das Fleiſch gekocht, oder ſauer gemacht gegeſſen. A. d. Ueb.

ſo lang als wie die Blume ſind, hervor. Die Blume ſelbſt iſt klein und gelb, und es folgt auf ſolche eine dicke, gewölbte, an ihrer äußern Seite tief gefurchte Schote. — Die Pflanze dauert ein Jahr lang aus, und iſt in verſchiedenen Gegenden von Italien einheimiſch, woſelbſt die jungen Schoten von den Einwohnern, ſo wie bey uns die Schminkbohnen, genoſſen werden.

6) LOTUS tetragonolobus. *Square-podded Crimſon Pea. Winged Pea. Linn.* Spec. plant. 1089. — Lotus ruber, ſiliqua anguloſa. *Bauh.* Pin. 332. — Spargelerbſen. Viereckigter Schotenklee. Flügelerbſe. Engliſche Erbſe. Rother Steinklee.

Die Spargelerbſen wachſen in Sicilien. Da die Pflanze den Gärten zur Zierde dienet, ſo iſt ſolche ſeit langen Zeiten in den engliſchen Gärten gehalten worden. Sie dauert ein Jahr lang aus, und treibt verſchiedne auf der Erde liegende, ohngefähr einen Fuß lange, Stengel, welche mit dunkelgrünen dreyblättrigen Blättern beſetzt ſind. An der Grundfläche der Stiele dieſer Blätter bemerkt man zwo Blattanſätze. Die Blumen ſprießen wechſelsweiſe aus den Gelenken der Stengel hervor, und jede derſelben ruhet auf einem langen Stiele. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen und haben eine dunkelrothe Farbe. Auf ſolche folgen lange pyramidenförmige Schoten, an denen man vier der Länge nach fortlaufende blattähnliche Häute erblickt, welche den Schoten eine viereckigte Geſtalt geben.

Die grünen Schoten dieſer Pflanze wurden ehedem geſammlet und ſo wie Schminkbohnen zu-

bereitet *); auch jezt werden sie noch in einigen der nördlichen Gegenden von England auf die erwähnte Weise gegessen. Es ist jedoch dieses eine schwere und für diejenigen keine angenehme Kost, welche einer bessern Speise gewohnt sind.

7) LUPINUS albus. *White Lupine. Linn.* Spec. plant. 1015. — Lupinus latifolius, flore albo. *Bauh.* Pin. 347. — Fr. Lupin blanc. Weisse Feigbohne. Weisse Gartenfeigbohne. Wolfsbohne. Große Gartenlupine.

Die weisse Feigbohne wächset in der Levante wild. Es ist dieses eine ein Jahr lang dauernde Pflanze, welche einen dicken, aufrechtstehenden, beynahe zween Fuß hohen Stengel treibet, welcher gegen die Spitze zu mit Zweigen und mit zusammengesetzten Blättern besezt ist, welche aus sieben oder neun länglichten, gräulicht grünen, mit Haaren besezten Lappen bestehen, und mit einer silberähnlichen Wolle bedeckt sind. Die Zweige endigen sich mit dünnen lockern Aehren von weissen Blumen, welche sehr kleine oder gar keine Stiele haben. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen, und auf dieselben folgen gerade, zusammengedrückte, haarigte, ohngefähr drey Zoll lange Schooten, von denen eine jede fünf bis sechs platte weisse Saamen enthält, welche mit einer nabelähnlichen Narbe bezeichnet sind.

Diese Pflanze wird als eine eßbare Hülsenfrucht in einigen Theilen von Italien gebauet, allein die Saa-

*) Man ziehet die äussern Flügel ab; läßt die Schoten in kochendem Wasser aufwallen, und ißt sie sodann als Sallat, oder kocht sie an das Hühnerfleisch. Roh gekocht sind sie kaum eßbar. A. d. Ueb.

Saamen haben einen bittern unangenehmen Geſchmack *).

8) PHASEOLUS vulgaris. *Kidney-Beans. Linn.* Spec. plant. 1016. — Smilax hortenſis ſive Phaſeolus maior. *Bauh.* Pin. 339. — Fr. Faſeole. Haricot. — Bitsbohnen. Gemeine türkiſche Bohnen. Welſche Bohnen. Gartenfaſeolen. Faſeln. Phaſeolen. Große Schminkbohnen oder Schmäckebohnen.

Die gemeinen Bitsbohnen ſind in beyden Indien einheimiſch, und ihrer allgemeinen Cultur wegen durch ganz Europa ſattſam bekannt. Die Abarten derſelben ſind ſehr zahlreich; es würde jedoch von keinem Nutzen ſeyn, dieſelben hier zu beſchreiben, da viele davon ſehr gemein und zum Gebrauch in der Küche nicht tauglich ſind. Diejenigen, welche ihrer zeitigen Reife wegen gebraucht werden, ſind die weiſſe Zwergbohne, die ſchwarze Zwergbohne und die frühe braune oder leberfarbne. Die nuzbarſten aber, welche jedoch ſelten gezogen werden, ſind die rothblühende oder Feuerbohne, welche purpurfarbne mit Schwarz gefleckte Saamen trägt, und die weißblühende mit weiſſen Saamen.



*) Sie verlieren dieſen herben Geſchmack, wenn man ſie in Waſſer einweichet, und auf dieſe Art werden ſie, wie Manetti ſagt, von den gemeinen Leuten in Florenz und Rom in groſſer Menge verſpeiſet. Einige pflegen ſie auch zu röſten und dem Koffee beyzumiſchen. — Eben ſo wird auch die bunte Feigbohne (*Lupinus, varius Linn.* Fr. Lupin varié) gebrauchet. A. d. Ueb.

## Zusatz des Uebersezers.

Unser Verfasser handelt hier unter einem Artikel zwo verschiedne Arten von Phaseolen ab, nehmlich die Stangen-Virsbohnen (*Phaseolus vulgaris Linn.* Engl. *The common Kidney-bean.* Fr. Haricot commun), und die Zwerg-Virsbohnen (*Phaseolus Nanus Linn.* Engl. *Dwarf Kidney-bean.* Fr. Haricot Nain).

Die Spielarten der Stangen-Virsbohnen sind: 1) die weissen Schminkbohnen (Fr. Haricot blanc commun); 2) die Zucker- oder Spargelbohnen (Fr. Haricot sans parchemin); 3) die Perlbohnen (Petit Haricot rond blanc); 4) die Schwerdbohnen (*The large Dutch Kidney Bean.* Gros Haricot d'Hollande); 5) bunte oder scheckigte Bohnen (Haricot grivelé); 6) frühe weiße Schminkbohnen (Haricot blanc). — Die Feuerbohne, oder die roth oder weißblühende türkische Virsbohne (Phaseolus vulgaris coccineus *Linn.* *The Scarlet Bean.* Fr. Haricot d'Espagne).

Von den Zwergvirs- oder Krupvirsbohnen giebt es 1) weisse, buntgesprengte, schwarze und allerley farbigte, welche Franzbohnen heißen; 2) die Erbsbohnen, Eyerbohnen, Prinzeßinbohnen, kleine Perlbohnen, welche klein und weiß sind, und endlich 3) die frühen Krupschwerdbohnen.

Die Schminkbohnen geben, wenn sie noch jung, grün und ohne Kerne zerschnitten und gekocht werden, im Sommer ein angenehmes, gesundes und nicht schwer verdauliches Essen ab; auch ißt man sie als Sallat. Man trocknet sie auch, um sie im Winter genießen zu können, da sie denn den Tag vor dem Kochen in Wasser eingeweicht werden müssen. Sie werden auch in eine Salzlacke eingemacht, aber vorher gekocht. — An

der

der Nahe der grünen Schale ſitzt ein Faden, der, ehe ſie zur Speiſe zubereitet werden kann, zuvor abgeſtreift wird. An der Zucker- oder Spargelbohne aber bemerkt man dieſen Faden nicht. — In einigen Gegenden werden die Schwerdbohnen den türkiſchen Bohnen vorgezogen, weil ihre Schoten nicht nur fleiſchichter ſind, ſondern weil ſie auch reichlicher tragen und früher gepflanzt werden können. — Wenn die Faſeolen reif ſind, ſo wird die Schaale bitter und es iſt ſolche nicht mehr eßbar, die Bohnen ſelbſt aber können ſodann genoſſen werden, und ſie ſind auflöslicher und nicht ſo blähend als andere Hülſenfrüchte. In England werden ſie daher oft anſtatt der Erbſen zu Puddings und andern dergleichen Gerichten genommen.

9) PISUM ſativum. *The Pea. Common Garden Pea. Linn.* Spec. plant. 1026. — Fr. Pois des jardins. — Erbſe. Zahme Erbſe. Gemeine Gartenerbſe. Schotenerbſe.

Die Erbſe wächſet in England und ſie macht ſo wie alle andern Pflanzen, die einer beſtändigen Cultur unterworfen ſind, viele Abarten. Die Namen derjenigen Arten, die insgemein zum Küchengebrauch gezogen werden, ſind:

1) *The Golden Hotſpur Pea.*
2) *The Charlton Hotſpur Pea.*
3) *The Reading Hotſpur Pea.*
4) *Maſter's Hotſpur Pea.*
5) *The Eſſex Hotſpur Pea.* *)



*) Dieſe fünf Sorten ſind die in England gezognen Früherbſen, deren Verſchiedenheit darauf beruhet, daß die eine etwas früher gebraucht werden kann als die

6) Die Zwergerbſe. *The Dwarf Pea.* Fr. Pois Nain.

7) Die Zuckererbſe. *The Sugar Pea.* Fr. Pois ſans parchemin. Pois gourmands. *Piſum corticoſe edule. Tournef.*

8) Die ſpaniſche Morocco-Erbſe. *The Spaniſh Morocco Pea. Piſum maximum, fructu lineis nigris notato.*

9) Die Nonpareilerbſe. *The Nonpareil Pea.* Fr. Nonpareil.

10) Die kleine Zuckererbſe, Zwergerbſe.* *The Dwarf Sugar Pea.* Fr. Pois Nain ſans parchemin. *Piſum humile, caule ſimplici. C. Bauh.*

11) Die holländiſche Zuckererbſe mit krummen Schoten. *The Sickle Pea. Piſum ſiliqua carnoſa, falcata, edule. Raj.*

12) Die Marrowfaterbſe. *The Marrowfat Pea* or *Dutch Admiral Pea.*

13) Die Kronerbſe, Traubenerbſe, Büſchelerbſe. *The Roſe* or *Crown Pea.* Fr. Pois à couronne. *Piſum umbellatum. C. B.*

14) Die Roncevaler Erbſe, die grüne und weiße. *The Rouncival. (Green* and *Maple Rouncival). Piſum arvenſe, fructu viridi. C. Bauh.*)

10) Pi-

die andere. — Die Früherbſen welche in Frankreich gezogen werden, heißen: Pois Michaux; Pois Dominé und Pois Baron. A. d. Ueb.

*) Einige andere Arten ſind: 1) Die Zwerg-Marrowfat Erbſe (*Dwarf Marrowfat Pea*); 2) die graue Erbſe (*Grey Pea*, Fr. Pois gris. *Piſum arvenſe, fructu cinereo. C. Bauh.*); 3) die Felderbſe. (*Pig Pea. Piſum arvenſe, fructu e luteo virescente. Bauh.*);

10) PISUM americanum. *Lord Anſon's Pea. Cape Pea.* Lord Anſons Erbſe. *)

Die Saamen dieſer Erbſenfrucht wurden von des Lord Anſons Koche nach England gebracht, welcher dieſelben auf dem Cap Horn in Südamerika ſammlete. Dieſe Pflanze hat weiche, auf der Erde liegende Stengel, welche mit zuſammengeſetzten Blättern verſehen ſind, die zween Lappen an jedem Stiele haben. Die untern Lappen ſind ſpießformig geſtaltet und an ihren Rändern ſcharf gezähnt, die obern aber klein und pfeilförmig zugeſpitzt. Die Blumen ſehen blau aus und es ſtehen ihrer drey oder viere auf einem gemeinſchaftlichen Stiele; auf dieſelben folgen pyramidenförmige



*Bauh.*); 4) die weiſſe Felderbſe. (*Common white Pea. Piſum arvenſe, fructu albo. Bauh.*); 5) Die Klunkererbſe, Fontanellerbſe (*Piſum hortenſe maius. Bauh.*) hat ſehr groſſe Saamen von angenehmem Geſchmack. 6) Die holländiſche Erbſe, (*Piſum maius quadratum, Bauh.*) deren getrocknete Saamen faſt viereckigt ausſehen. Zu dieſer gehören die graa Aerter der Dänen, welche Kaaländiſche Koſtmen genennt werden oder die ſo genannten grauen Erbſen; die getrockneten Saamen derſelben ſind faſt viereckigt, voller Vertiefungen und von dunkler ſchwarzbrauner Farbe; ihrer harten Haut wegen ſind ſie nicht angenehm zu eßen. — Die friſchen und grünen Erbſen gehören unter die leichtverdaulichen Speiſen; die reifen hingegen geben grobe Nahrungsſäfte und ſie ſind ſehr blähend. Man trocknet ſie ſowohl in den Schoten als auch bloß die Erbſen. A. d. Ueb.

*) Es kömmt dieſe Art mit der Ochererbſe (*Piſum Ochrus; Linn.*) welche auf der Inſel Candien und in Italien unter dem Getraide wächſet, ziemlich überein, auſſer daß bey der hier genannten, die Blumenſtiele nur einblumig ſind. A. d. Ueb.

Schoten, welche verſchiedne kleine Erbſen, ohngefähr von der Gröſſe der Feldwicken (*Tares. Vicia ſativa Linn.*) in ſich enthalten.

Der Geſchmack dieſer Erbſen iſt eben nicht beſonders, er iſt ſo gar ſchlechter als irgend eine von den bey uns gezogenen Arten; allein es waren dieſelben den Seefahrern bey Lord Anſons Reiſe ſehr nützlich, welche, als ſie dieſe Erbſen fanden, ſehr mit dem Scorbut behaftet waren und an friſchen Vegetabilien Mangel litten.

11) PISVM maritimum. *Sea Pea. Linn.* Spec. plant. 1027. — Piſum marinum. *Raii.* Hiſt. 892. — Engliſche Seeerbſe. Strauderbſe.

Dieſe Seeerbſe wächſet an den Seeküſten in England wild, (auch in Canada und Island), wo ihre Wurzel ſehr tief in die Erde dringt und in verſchiedenen Richtungen ſich etliche Fuß weit gleich unter der Oberfläche der Erde ausbreitet. Der Stengel iſt eckigt, er liegt gemeiniglich auf der Erde und erreicht eine Länge von ohngefähr anderthalb Fuß. Die Blätter des Hauptſtengels ſtehen paarweiſe, die an den Zweigen aber ſind gefiedert; an jedem ſolchen Blatt ſiehet man drey bis vier Paar eyförmige Lappen, und die mittlere Rippe endigt ſich mit einer in Zweige getheilten Gabel. Am Ende der Stengel ſtehen acht bis zehn Blumen auf einem gemeinſchaftlichen Stiele beyſammen; ſie ſind kleiner als wie die von den Gartenerbſen und von einer blaſſen Purpurfarbe, welche in der Mitte mit einem bläulichten Purpurroth gemiſcht iſt. Die Erbſen haben einen bitterlichen Geſchmack; man hat daher, weil man angenehmere Nahrungsmittel verlangt, den Gebrauch derſelben verworfen; indeſſen ſind durch dieſelben doch in einer Hungersnoth viele Familien von ihrem

Un-

Untergange gerettet worden, zu einer Zeit, wo die Güte des Geſchmacks wenig über den dringenden Hunger vermag. Stowe und Camden erzählen, daß im Jahr 1555. in welchem eine ſehr groſſe Theurung herrſchte, das Volk eine groſſe Menge von dieſen Erbſen zwiſchen Orford und Aldborough in Suffolck auf einem dürren Hügel ſammlete, wo kein Gras wuchs; und da man ſonſt in fruchtbaren Jahren, wenn das Auge ſorgenlos iſt, in dieſer Gegend keine ſolche Pflanze wachſen ſahe, ſo hielten ſie das Wachſen dieſer Früchte für ein Wunder, das Armuth von dem Tode zu retten, obgleich aller Wahrſcheinlichkeit nach die beſagte Pflanze Jahrhunderte zuvor ſchon daſelbſt gewachſen war. ...

12) VICIA Faba. *The broad Bean. The common Garden Bean. Linn.* Spec. plant. 1039. — Fr. Féve de Marais commune. — Die gemeine Gartenbohne. Groſſe Gartenbohne. Saubohne. Römiſche Bohne.

Die gemeine Gartenbohne kömmt urſprünglich aus Aegypten; ſie macht ſo wie die Erbſe viele Abarten, welche von den Gärtnern ihre beſondern Namen erhalten haben.

1) Die Mazaganbohne. *The Mazagan Bean.*
2) Die Portugieſiſche Bohne. *The Portugal Bean.*
3) Die kleine ſpaniſche Bohne. *The ſmall Spaniſh Bean.*
4) Die groſſe ſpaniſche Bohne. *The broad Spaniſh Bean.*
5) Die Sandwichbohne. *The Sandwich Bean.*
6) Die Tokerbohne. *The Taker Bean.*

7) Die

7) Die Windsorbohne. *The Windsor Bean.*
8) Die Mundfordbohne. *The Mundford Bean.* *)

Diese leztere Art ist eine kleine Sorte von der Windsorbohne. Die einzige Abänderung, deren Linné erwähnt, ist die Futterbohne, Feld- oder Roß- oder Pferdebohne, (*Horse-bean.* — Fr. Petite Feverolle. — *Vicia faba minor seu equina. C. B.*), die ebenfalls viele Abarten macht. Es werden dieselben in England anjezt nicht gegessen; die Kaufleute schicken sie nach Afrika, wo sie als ein Nahrungsmittel für die Sklaven auf ihrer Reise nach Westindien gebraucht werden. — Das von den Bohnenblüthen destillirte Wasser stand als ein Schminkmittel ehedem beym englischen Frauenzimmer in grossem Ansehen.

*) Die Mazaganbohnen sind die frühesten und besten; sie sind schon im May eßbar. — Die Portugiesische Bohne ist dem Ansehen nach eine in Portugal gezogene Mazaganbohne; sie hat jedoch keinen so guten Geschmack, als wie die vorhergehende Art. — Die kleine spanische Bohne ist schmackhafter als wie die Portugiesische; auch die grosse spanische ist eine gute Sorte. — Die Windsorbohnen werden ausser den Mazaganbohnen zur Speise für die besten gehalten. — In Frankreich sind die Feves de la grosse espece diejenigen, welche am gewöhnlichsten gepflanzt werden und den besten Geschmack haben. Weniger gut sind Feve la Iulienne und la Picarde; die leztere ist eine grosse und breite Bohne. Siehe Lüder Küchengartengewächse, S. 321. A. d. Ueb.

Zwey-

## Zweyter Abſchnitt.

### Auf Bäumen wachſende Schoten und Saamen.

1) Caſſia Fiſtula. *Sweet Caſſia* or *Pudding-pipe Tree.* Fr. Caſſe en baton. Caſſe laxative. — Caſſienfiſtel. Caſſienröhrenbaum. Purgier-Caſſie.

2) Ceratonia Siliqua. *Carob tree* or *St. John's Bread.* — Fr. Carougier. Caroubier à ſilique douce. — Johannisbrodbaum. Carobbaum. Hornbaum. Bockshornbaum.

3) Coffea arabica. *Arabian Coffee.* Fr. Café d'Arabie. — Arabiſcher Coffee. Levantiſcher Coffe.

4) Coffea occidentalis. *American Coffee.* Fr. Café d'Amérique. — Weſtindiſcher Coffee.

5) Cytiſus Cajan. *Pigeon Pea.* — Fr. Pois de Cajan. Pois de Congo. Pois d'Angola. Ambrevade. — Taubenerbſe. Indianiſcher Geißklee.

6) Epidendrum Vanilla. *Sweet-ſcented Vanilla* Fr. Epidendre à Vanille. — Vanillenwinde. Steigender Vanillenſtrauch. Banille.

7) Hymenaea Courbaril. *Baſtard Locuſt-Tree.* — Fr. Courbaril. Courbary. — Heuſchreckenbaum.

8) Tamarindus indica. *The Tamarind.* — Fr. Tamarinier. Tamarinier d'Arabie. Caroubier d'Arabie. — Tamarindenbaum.

1) CASSIA Fiſtula. *Sweet Caſſia* or *Pudding-pipe Tree. Linn.* Spec. plant. 540. — Caſſia fiſtula alexandrina. *Bauh.* Pin. 405. Fr. Caſſe en batons. Caſſe laxative. — Caſſienfiſtel. Caſſienröhrleinbaum. Purgiercaſſie.

Der Caſſienbaum iſt in Alexandrien und beyden Indien einheimiſch. Es iſt dieſes ein groſſer Baum, der zuweilen eine Höhe von funfzig Fuß erreicht; ſein Stamm iſt dick und es theilet ſich derſelbe in viele Aeſte, welche mit geſiederten Blättern verſehen ſind, deren jedes aus fünf Paaren von glatten ſpießförmigen Lappen beſtehet. Die Blumen ſprieſſen in langen Aehren an den Enden der Aeſte hervor; ſie ruhen auf langen Stielen, zeigen eine gelbe Farbe und jede derſelben beſtehet aus fünf groſſen hohlen Blumenblättern, welche zehn Staubfäden umgeben, von denen die drey untern lang und mit gewölbten, ſchnabelförmigen und aufgeſperrten Staubbeuteln beſezt ſind. In der Mitte bemerkt man einen langen pyramidenförmigen Fruchtknoten, aus welchem eine Schote wird, die durch Queerſcheidewände in viele Zellen abgetheilt wird und von einem bis zween Fuß lang iſt; längſt derſelben läuft auf der einen Seite eine Nahr und der Streifen (mark) von der einen zu der andern Seite hin. Die Abtheilungen der Schote ſind mit einem ſchwarzen, ſüſſen, breyartigen Körper, dem ſo genannten Caſſienmarck bedeckt, welches einen angenehmen Geſchmack hat, jedoch aber purgierende Eigenſchaften beſizt.

In den Apotheken werden zwo Arten von Caſſia aufbewahret, von denen die eine aus Oſtindien, die andere aus Weſtindien gebracht wird. Die Schoten der leztern Art ſind mehrentheils groß, mit einer dicken Rinde überzogen und ſie enthalten ein Mark von einem eckel-

eckelhaften Geſchmack. Die von der erſtern Art hingegen ſind insgemein kleiner und glätter, und ſie enthalten ein Mark von ſchwärzerer Farbe, und von einem ſüſſen und angenehmen Geſchmack. Das Caſſienmarck iſt der in den Apotheken gebräuchliche Theil dieſer Frucht, welcher entweder allein oder in Verbindung mit andern Mitteln gegen die Hartleibigkeit verordnet wird. In Indien werden die jungen zarten Schoten, wenn ſie von der Gröſſe einer kleinen Schminkbohne ſind, mit Zucker eingemacht, und man pflegt ſie in dem oben erwähnten kränklichen Zuſtande ganz zu eſſen. *)

2) CERATONIA Siliqua, *Carob - tree. St. Iohn's Bread. Linn.* Spec. plant. 1513. — Siliqua edulis. *Bauh.* Pin. 400. — Fr. Carougier. Caroubier à Silique douce. Pain de St. Iean - Baptiſte. — Johannisbrodbaum. Carobbaum. Hornbaum. Bocksbornbaum. Soodſchote. Heuſchreckenbaum.

Der Johannisbrodbaum wächſet in vielen Gegenden der Levante und auch wie man verſichert in einigen Theilen, von Spanien und Italien: eine Nach-

*) Die ausgeſchnittene Caſſie, (*Caſſia emarginata Linn.*) welche häufig in Jamaika und auf andern carlbiſchen Inſeln wächſet, trägt ſchmale, flache, gegen zwey Zoll lange Hülſen, welche ebenfalls ein purgierendes Mark enthalten. — Die geflügelte Caſſie, (*Caſſia alata. Linn.* Fr. Dartier des Indes) iſt in Surinam und auch in Oſtindien zu finden. Ihre Schoten ſind auf fünf Zoll lang, viereckigt und an den Ecken geflügelt und es enthalten ſolche ein weiſſes ſüſſes Mark, worinnen ſchwarze bohnenförmige Saamen liegen. A. d. Ueb.

Nachricht, die noch einigen Zweifel unterworfen zu seyn scheinet. (Sie wächset allerdings in Spanien und in der Provence.) Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf abgesonderten Bäumen. Der Baum selbst erreicht eine beträchtliche Höhe; seinen Stamm überziehet eine aschfarbne Rinde, und seine Aeste sind mit gefiederten Blättern mit ovalen Lappen versehen, welche sich mit einem einzelnen Lappen endigen. An den männlichen Blumen erblickt man keine Blumenblätter, sondern es bestehet eine jede derselben aus einem grossen fünffach eingeschnittenen Kelch, welcher fünf lange, pfriemenförmige Staubfäden enthält, auf denen grosse zwiefache Staubbeutel ruhen. Die weiblichen Blumen haben ebenfalls keine Blumenblätter, sondern einen fleischigten innerhalb des Blumenbodens gelegenen Fruchtknoten, aus welchem eine lange fleischigte, zusammengedrückte Schote wird, welche in viele Zellen abgetheilt ist, in deren jeder ein grosser, rundlichter, zusammengedrückter Saamen eingeschlossen liegt.

Die erwähnten Schoten sind dick, mehlicht, von einem süßlichten Geschmack, und werden von den dasigen armen Einwohner in theuren Zeiten roh oder mit Wasser abgekocht *) gegessen. Sie verursachen leicht Leibesschmerzen und erregen Purgieren. — Man nennet sie Johannisbrod, zu Folge der Versicherung

*) Diese Schoten geben durch das Auspreßen oder Kochen, mehr als die Hälfte ihres Gewichts von einem honigsüssen Saft, dessen man sich in der Levante zum Einmachen verschiedner Früchte bedienet. Durch die Gährung giebt dieser Saft eine Art von Wein. — In Sicilien dienet das Johannisbrod ärmern Leuten zur Nahrung; auch bemitteltere Personen essen solches zum Zeitvertreib; ehe sie aber davon essen, legen sie solches an das Feuer, damit es etwas erwärmt wird. Nach dem Auspressen des Saftes füttert man mit den Hülsen die Schweine. A. d. Ueb.

rung einiger Schriftſteller, daß dieſe Schoten die Heuſchrecken geweſen wären, welches Johannes in der Wüſte mit Honig gegeſſen haben ſoll. Haſſelquiſt hat jedoch dieſe falſche Nachricht zur Gnüge widerlegt und gezeiget, daß diejenigen Thiere, welche in der heiligen Schrift Heuſchrecken genennet werden, noch bis auf den heutigen Tag an den Orten gegeſſen werden, wo ſich Johannes damals aufhielt und es iſt kein Zweifel, daß dieſelben das Nahrungsmittel waren, von dem er ſich erhalten haben ſoll.

3) COFFEA arabica. *Arabian Coffee. Coffe-tree. Linn.* Spec. plant. 245. — Caffier. Caffeyer d'Arabie. — Arabiſcher Coffee. Levantiſcher Coffee.

Man nimmt an, daß der Coffee in dem glücklichen Arabien, woſelbſt er häufig gebauet wird, einheimiſch ſey. Der Coffeebaum iſt nur ein kleiner Baum, der ſelten in ſeinem natürlichen Zuſtand über funfzehn oder achtzehn Fuß hoch wird; allein die Pflanzgärtner beſchneiden denſelben und laſſen ihn kaum eine Höhe von ſechs Fuß erreichen. Der Stamm iſt mit einer hellbraunen Rinde bedeckt, und die Zweige breiten ſich in einer entgegengeſetzten horizontalen Richtung von einander aus; ſie ſind mit zahlreichen, ſchönen, ſcharf zugeſpitzten Blättern verſehen, die einigermaaſſen den Blättern des Caſtanienbaums (Fagus Caſtanea. *Linn.*) gleichen. Die Blumen kommen an der Grundfläche der Blätter in Haufen hervor, ſie ſitzen dicht an den Zweigen an, und jede derſelben beſtehet aus einem trichterförmigen Blumenblatte, mit einer cylinderiſchen Röhre, welches an ſeinem Rande fünf Einſchnitte hat. Die Blumen ſehen weiß aus, ſie haben einen ſehr angenehmen Geruch, ſind aber von kurzer Dauer. Innerhalb der Röhre der Blumen ſen-

ken ſich fünf pfriemenförmige Staubfäden ein, und unter denſelben erblickt man einen rundlichten Fruchtknoten, welcher ſich in eine eyrunde Beere verwandelt, welche zween Saamen enthält, die auf der einen Seite platt, auf der andern aber erhaben ſind.

4) COFFEA occidentalis. *American Coffee. Linn.* Spec. plant. 246. — Pavetta foliis oblongo-ovatis oppoſitis, ſtipulis ſetaceis. *Browne's* Iam. 142. tab. 6. fig. 1. — Fr. Caffier d'Amérique. — Amerikaniſcher Koffeebaum. Weſtindiſcher Koffee.

Dieſe Art kömmt urſprünglich aus Amerika, und unterſcheidet ſich von der vorhergehenden dadurch, daß die Blume am Rande vier Einſchnitte hat, und daß der Saamen nur eine Beere enthält.

Von dieſen zwo Arten des Koffees verdient der Levantiſche den Vorzug; denn der Aufguß deſſelben hat einen angenehmern Geſchmack. *) Beyde beſitzen austrocknende Eigenſchaften und ſie ſind daher bey Kopfkrankheiten dienlich, welche von Vapeurs und einem Zufluß von Feuchtigkeiten herrühren. Auch befördern ſie die Verdauung und vertreiben die Schläfrigkeit und Trägheit. **) Indeſſen verbietet doch eine ſchwache hekti-

*) Der in Weſtindien, beſonders auf den franzöſiſchen Inſeln gezogen Koffee, ſoll, wenn er in einem trocknen ſandigten Boden gewachſen iſt, etliche Jahre gelegen hat, und klein an Bohnen iſt, eben die Güte bekommen als wie der Levantiſche. S. Lettſom und Ellis Geſchichte des Thees und Koffees in der deutſchen Ueberſetzung. S. 170. A. d. Ueb.

**) Ueberdieſes leiſtet der Koffee in der Engbrüſtigkeit, kalten Fiebern, Nervenzufällen und der Migraine bisweilen gute Dienſte. A. d. Ueb.

hektische Leibesbeschaffenheit ihren Gebrauch, da sie die Nerven solche Personen schwächen und ein Zittern hervorbringen. *)

5) CYTISVS Cajan. *Pigeon Pea. Linn.* Spec. plant. 1041. — Laburnum humilius, siliqua inter grana et grana iuncta, semine esculento. *Sloane's* Iam. 139. Hist. II. p. 31. Fr. Pois d'Angola. Pois de Cajan. Pois de Congo. Ambrevade. — Taubenerbse. Indianischer Geißklee. Taubenbohnen.

Dieser strauchigte Baum, welcher in Ost- und West-Indien (auch auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung) wächset **) und anjezt auf fast allen amerikanischen Inseln gepflanzt wird, erreicht selten eine grössere Höhe als zehn Fuß. Von den Blättern stehen ihrer dreye auf einem gemeinschaftlichen Stengel

 bey

*) Die Türken, welche den Coffee sehr stark und ohne Zucker trinken, thun bisweilen gestoßene Würznelken, oder einen Tropfen von der Ambraessenz dazu. — Die Araber rösten auch die äußere Hülse, oder das getrocknete Mark der Frucht des Koffees, ein wenig braun, pülvern solche und schütten das Pulver in kochendes Wasser, dem sie noch den vierten Theil von der innern Bohne beymischen und es sodann wie den Koffee kochen. Die Araber ziehen dieses Getränke, welches der Farbe nach dem englischen Biere gleich kömmt, allen andern Zubereitungen weit vor. Diese Art Koffee wird von den Franzosen à la Sultane genennet. S. Lettsom und Ellis a. a. O. Seite 106. f. A. d. Ueb.

**) In Java führet derselbe den Namen *Kajan* oder *Cadiang*, in Zeylon *Rathatora* und auf der malabarischen Küste *Thora-Paerou*. A. d. Ueb.

bey einander, von denen zwey am Stengel anſitzen (ſeſſilia) und einander gegenüber ſtehen und das dritte hinter denſelben hervorraget. Sie ſind wolligt und von einer lanzettenförmigen Geſtalt. Die Blumen brechen in Trauben aus den Seiten der Zweige hervor; ſie gehören zu den Schmetterlingsblumen, zeigen eine hochgelbe Farbe, und haben ohngefähr die Gröſſe des gemeinen Bohnenbaums (Cytiſus Laburnum. *Linn.*). Es folgen auf dieſelben haarigte, ſichelförmige, ohngefähr drey Zoll lange Schoten, welche ſich in eine ſcharfe Spitze endigen. Dieſe Schoten ſind von einer rothbraunen Farbe, und jede derſelbe enthält verſchiedne rundlichte, nierenförmige Saamen, von einem ſchwachen zuſammenziehenden Geſchmack, die jedoch, wenn ſie gekocht ſind, eine angenehme und nahrhafte Koſt ausmachen.

Es iſt dieſes ein den Einwohnern in Weſtindien ſehr nuzbarer Baum; denn er giebt derſelben nicht nur ein geſundes Nahrungsmittel,*) ſondern er dienet auch zu einem beſtändigen Futter für ihre Tauben, und deswegen hat man im Engliſchen ihm den Namen des Taubenerbſenbaums beygeleget.

6) EPIDENDRVM Vanilla. *Sweet ſcented Vanilla. Linn.* Spec. plant. 1347. — Epidendrum ſcandens, foliis elliptico-ovatis nitidiſſimis ſubſeſſilibus, inferioribus clauiculis jugatis, ſuperioribus oppoſitis. *Browne's* Iam. 326. — Sr.

*) Auf Martinique dienen die Saamen den Sklaven und armen Leuten ſtatt des Brods; auch vornehme Perſonen finden ſie daſelbſt ſchmackhafter als das europäiſche Brod, und ſetzen ſolche entweder allein oder mit dem Mehl der Wurzel von Manioc vermiſcht, zu allen Speiſen. A. d. Ueb.

Fr. Epidendre à Vanille. — Vanillenwinde. Steigender Vanillenſtrauch. Vanillie. Banilla.

Dieſe Schmarozerpflanze wächſet in beyden Indien, wo ſie an den Stämmen der Bäume vermittelſt ihrer ſpiralförmigen Gabeln hinaufſteigt und die Faſern derſelben in die Rinde der Bäume hineinſenkt, ſo wie dieſes bey unſerm Epheu der Fall iſt. Die Blätter ſind von einer länglicht herzförmigen Geſtalt, von glänzend grüner Farbe auf der obern und von blaßgrüner Farbe auf der untern Seite, und mit verſchiednen hervorragenden Adern verſehen. Sie kommen an jedem Gelenke wechſelsweiſe hervor und haben keine Stiele. Die Blumen ſehen gelblichtgrün mit Weiß vermiſcht aus; man bemerkt an denſelben keinen Kelch, ſondern es iſt jede derſelben aus fünf ausgebreiteten länglichten Blumenblättern zuſammengeſezt, welche in einer auf dem Fruchtknoten aufſitzenden Scheide ſtecken. An dem hintern Theile der Blumenblätter ſiehet man pyramidenförmige Honigbehältniſſe; die Ränder derſelben ſind ſchief und zweyſpaltig, ausgenommen das obere Blumenblatt, welches kurz iſt und drey Einſchnitte hat. Der Fruchtknoten iſt dünn, gedrehet und unter der Blume gelegen; er unterſtüzt eine kurze Fruchtröhre, an welcher zween Staubfäden ſitzen, und welche am obern Theile mit einer verwiſchten Narbe verſehen und an der obern Lippe der Blume befeſtiget iſt. Aus dem Fruchtknoten wird eine lange, zugeſpizte, fleiſchigte Schote, welche viele kleine Saamen einſchlieſſet. *)



*) In Cayenne ſind dreyerley Abarten von Vanille bekannt, die ſich blos durch die Geſtalt der Früchte unterſcheiden. Siehe die Zuſätze im zweyten Theile. A. d. Ueb.

Die beſagten Schoten ſind ſechs bis ſieben Zoll lang, von einer röthlichten Farbe, runzlicht und ſehr öligt. Sie enthalten ein Mark, welches wie peruvianiſcher Balſam riecht, einen aromatiſchen Geſchmack hat und zu der Chokolade geſezt wird, um derſelben einen guten Geſchmack zu geben. Da dieſe Schoten einen Handelszweig ausmachen, ſo werden ſie, wenn ſie reif werden, von den daſigen Einwohnern zu der Zeit geſammlet, welche ſie, um dieſelben zum Verkauf gut zu erhalten, zwey bis drey Tage lang in Haufen legen, damit ſie in Gährung gerathen; ſodann werden ſie an der Sonne ausgebreitet und, wenn ſie halb getrocknet ſind, platt gedrücket und zu gleicher Zeit mit dem Ricinusöl (Oil of Palma Chriſti) oder Cocosöl beſtrichen. Iſt dieſes geſchehen, ſo legt man ſie wiederum an die Sonne und bedeckt ſie, nachdem man ſie zum zweyten mahle mit dem Ricinusöl beſtrichen hat, mit den Blättern vom indianiſchen Rohr und macht ſie ſodann zum Verkauf geſchickt. Man hält die Vanillenſchoten für ein erquickendes und ſolches Mittel, welches den Magen erwärmet, die Verdauung unterſtüzt, die Blähungen abtreibet, und das Gehirn ſtärket. *)

7) HYMENAEA Courbaril. *Baſtard Locuſt-tree. Linn.* Spec. plant. 537. — Arbor ſiliquoſa, ex qua Gummi Elemi. *Bauh.* Pin. 404. — Fr. Courbaril. Courbary. — Baſtard-Heuſchreckenbaum. Hülſenbaum. Courbaril.

Es

*) In Europa bedient man ſich dieſer Frucht zur Verfertigung der Chocolade, und ſezt ſie auch zu Gliecen hinzu, denen ſie einen angenehmen Geruch mittheilet und ſie hitziger macht. A. d. Ueb.

Es iſt dieſes ein groſſer Baum, welcher im ſpaniſchen Weſtindien wächſet, (und von den Einwohnern in Braſilien *Itaiba* oder *Ietaiba* genennet wird). Der Stamm deſſelben, welcher mit einer hellen aſchfarbnen Rinde bedeckt iſt, wird oft über ſechzig Fuß hoch und drey Fuß im Durchmeſſer. An den Zweigen kommen dunkelgrüne Blätter hervor, welche paarweiſe auf einem gemeinſchaftlichen Stiel ruhen und von ihrer Grundfläche an, ſich wie eine ausgebreitete Scheere, von einander entfernen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in dünnen Aehren hervor; ſie ſehen gelb aus und ſind mit Purpur geſtreift. Jede Blume beſtehet aus fünf Blumenblättern, welche in einem doppelten Kelch ſtehen, von welchem das äuſſerliche Blatt in fünf Theile getheilet iſt und das innere an ſeinem Rande fünf zahnförmige Einſchnitte hat. In der Mitte erblickt man zehn ſich neigende Staubfäden, welche länger ſind als wie die Blumenblätter; es umgeben dieſelben einen länglichten Fruchtknoten, welcher ſich in eine dicke, fleiſchigte, braune Schote verwandelt, vier bis fünf Zoll lang und einen Zoll breit iſt, an beyden Rändern eine Naht hat und drey bis vier purpurfarbne Saamen einſchließt, welche leztere einigermaaſſen den Windſorbohnen gleichen, jedoch etwas kleiner ausfallen; die Saamen ſind mit einer hellbraunen, ſehr angenehm ſchmeckenden, mehlichten ſäuerlichſüſſen Subſtanz bedeckt, welche von den Indianern abgeſchabt und ſehr begierig gegeſſen wird.

An den Hauptwurzeln unter der Erde findet man in groſſen Klumpen ein gelblichtrothes, durchſichtiges Gummi, welches, wenn man es in rectificirtem Weingeiſt auflöſet, einen vortreflichen Firniß giebt und wel-

ches das Flußharz oder Animegummi der Apotheken, nicht aber das Elemigummi ist.*)

8) TAMARINDVS indica. *The Tamarind. Linn.* Spec. plant. 48. — Siliqua arabica, quae Tamarindus. *Bauh.* Pin. 403. — Fr. Tamarinier. Tamarinier d'Arabie. Coroubier d'Arabie. — Tamarindenbaum.

Der Tamarindenbaum ist ein ziemlich grosser Baum, welcher in beyden Indien einheimisch ist; es trägt jedoch der, welcher in Ostindien wächset, die besten und grössesten Früchte. Der Stamm desselben ist mit einer braunen Rinde bedeckt und er verbreitet sich am Gipfel in viele Aeste, welche mit langen, schmalen gefiederten Blättern häufig versehen sind, deren Lappen sehr schmal und nicht über einen halben Zoll lang sind; diese leztern sehen glänzend grün aus, sind ein wenig haarigt und sitzen dicht an der mittlern Rippe an. Die Blumen brechen aus den Seitentheilen der Zweige hervor, und es stehen kleine Haufen von sechs bis acht Blumen auf einem gemeinschaftlichen Stiel beysammen. Jede Blume hat einen aus fünf gleichen eyförmigen Blättern zusammengesezten Kelch, welcher fünf röthlichte auf eine solche Art geordnete Blumenblätter umgiebt, daß sie einer Schmetterlingsblume zu gleichen scheinen; allein es enthalten dieselben nur drey pfriemenförmige Staubfäden, welche in den

*) Man hat insgemein dieses Gummi, vor das Elemigummi jedoch fälschlich, gehalten, denn es kömmt das leztere von einem Baum, welcher *Amyris elemifera* genennt wird und es ist solches von einer weit blassern Farbe als wie das Animegummi. A. d. Verf.

den Vertiefungen des Kelchs aufſitzen und gegen das obere Blumenblatt zu gewölbt ſind. Der Fruchtknoten hat eine länglicht eyrunde Geſtalt und unterſtüzt eine dünne aufwärts ſteigende Fruchtröhre, an deren obern Theile man eine einfache Narbe erblickt.

Die ausgewachſenen Tamarindenſchoten ſind von drey bis ſechs Zoll lang und mit einem faſerigten, ſauren Marke erfüllt, in welchem verſchiedene harte Saamen liegen. Dieſes Mark beſizt kühlende und laxirende Eigenſchaften; es dienet zur Löſchung des Durſts und zur Verminderung einer allzuſtarken Hize.*) Es kömmt mit in die Zuſammenſezung der gelinde abführenden Latwerge (Electuarium lenitivum) der engliſchen Apotheken.

*) In dem franzöſiſchen Guiana miſcht man das Tamarindenmark unter das Getränke. Auch macht man daſelbſt eine Conſerve daraus, in dem drey Theile von dem erwähnten Mark mit zween Theilen Zucker vermiſcht werden; eine Miſchung, die ein liebliches erfriſchendes Getränke und zugleich ein Verhütungsmittel gegen den Scorbut auf langen Seereiſen abgiebt. Das Holz des Tamarindenbaums kann vielleicht eben ſo wie das Holz der Ulme benutzet werden. Sie *Aublet* Hiſt. des plantes etc. Tom. I. p. 24. — Die Einwohner von Cuba wiſſen, nach Herrn Jaquin's Berichte, die geſchälten unreifen Früchte durchs Einmachen mit Zucker, ſehr gut zu zubereiten. A. d. Ueb.

# Neuntes Hauptstück.

## Eßbare Getreidekörner und Saamen.

### Erster Abschnitt.

### Die verschiednen Arten des Weizens.

Linné befaßt alle Weizensorten, die anjezt gebaut werden, unter die sechs folgenden Arten:

1) Triticum aestiuum. *Summer* or *Spring Wheat.* Sommerweizen.
2) Triticum hybernum. *Winter* or *Common Wheat.* Winterweizen. Gemeiner Weizen.
3) Triticum turgidum. *Short thick-spiked Wheat.* Englischer Weizen.
4) Triticum polonicum. *Poland Wheat.* Pohlnischer Weizen. Lothringisches Korn. Wallachisches Korn.
5) Triticum Spelta. *German* or *Spelt Wheat.* Spelz. Dinkel.
6) Triticum monococcum. *St. Peter's Corn.* Einkorn. St. Peterskorn.

Es sind durch die Cultur so viele Abarten aus den hier angeführten sechs Arten entstanden, daß man auch durch die genaueste Untersuchung nicht mit Gewißheit bestimmen kann, zu welcher sie eigentlich und ursprünglich gehören. Ich werde jedoch diejenigen Abänderungen, deren Ursprung ungezweifelt gewiß ist, bey der Beschreibung von jeder Art mit hinzusetzen.

1) TRITICUM aeſtiuum. *Spring Wheat. Summer Wheat. Linn.* Spec. plant. 126. — Triticum radice annua, ſpica glabra ariſtata. — *Roy* lugdb. 70. — Fr. Bled Tremois d'été. — Sommerweizen.

Bey dieſer Art erblickt man vier Blumen in einem Kelch, von denen dreye mehrentheils Körner tragen. Die Kelche ſtehen ziemlich weit von einander entfernt an beyden Seiten eines platten, glatten Blumenbodens. Die Kelchblätter ſind nachenförmig geſtaltet, glatt, und endigen ſich mit einer kurzen Granne (Ariſta). Die Bälglein (Glumae) der Blumen ſind glatt und bäuchigt, und das äußere Blatt von drey ſolchen Bälglein in jedem Kelch endiget ſich mit einer langen Granne, die drey innern aber haben keine Grannen. Das Fruchtkorn iſt etwas länger und dünner, als bey dem gemeinen Winterweizen. Dieſe Art ſoll aus irgend einem Theile der Tartarey herſtammen; die Landleute in England legen derſelben auch den Namen des Frühlingsweizen (*Spring Wheat*) bey, weil ſie mit dem gemeinen Weizen zu gleicher Zeit abgemähet wird, ob man ſie gleich im Februar oder März ſäet *). Die Abarten des Sommerweizens ſind:

*Triti-*

*) Der Sommer- und Winterweizen ſind ſo weſentlich nicht von einander verſchieden, daß man ſie, wie Linné gethan hat, als zwo beſondere Arten betrachten könnte. Selbſt das Unterſcheidungskennzeichen, das dieſer Naturforſcher annimmt, iſt nicht beſtändig, denn man findet Sommerweizen ohne Grannen und Winterweizen mit Grannen. — Die vorzüglichſten bey uns vorkommenden Abänderungen vom Weizen ſind: 1) Der gemeine Winterweizen ohne Gran-

3) TRITICUM turgidum. *Thick-ſpiked Wheat.* *Linn.* Spec. plant. 126. — Triticum radice annua, glumis villoſis. *Ray* lugdb. 70. — Engliſcher Weizen.

Der engliſche Weizen läßt ſich von den beyden vorhergehenden Arten leicht unterſcheiden; denn ob man gleich ebenfalls vier Blumen in einem Kelche, ſo wie bey den vorhergehenden Arten, wahrnimmt, ſo ſind doch der ganze Kelch und die Ränder der Bälglein mit weichen Haaren bedeckt. Auch die Kelche ſind an dem Blumenboden bäuchigter, wodurch denn die Aehre ein mehr aufgeblähtes Anſehen bekömmt. Einige von den äußern, nahe an der Spitze der Aehre befindlichen Bälglein endigen ſich durch kurze Grannen, ſo wie dieſes bey dem gemeinen Weizen der Fall iſt. Das Saamenkorn vom engliſchen Weizen iſt kürzer, dicker und nach hinten zu erhabner, als das von den beyden zuvor beſchriebenen Arten. Die Abänderungen deſſelben ſind ſehr zahlreich, und ſie haben in verſchiednen Gegenden verſchiedne Namen, welche von der Geſtalt derſelben hergenommen ſind. Diejenigen, welche ſich am leichteſten unterſcheiden laſſen, ſind folgende:

*Triticum turgidum conicum album. White Cone Wheat.* Der weiſſe Kegelweizen.

*Triticum turgidum conicum rubrum. Red Cone Wheat.* Der rothe Kegelweizen.

*Triticum turgidum ariſtiferum. Bearded Cone Wheat.* Der engliſche Bartweizen.

*Triticum turgidum, ſpica multiplici. Cone Wheat, with many ears.* Tauſendfältiger Weizen *).

Die

*) Dieſe Art wird im Neapolitaniſchen und Sicilien gebauet, ſie artet aber leicht aus. A. d. Ueb.

Die dritte von den hier erwähnten Abänderungen ist diejenige, welcher die Landleute in England die Namen *Clog Wheat*, *Square Wheat* und *Rivets* beylegen. Das Saamenkorn dieser Abart ist auf der einen Seite beträchtlich erhaben, und es zerbrechen, wenn sie reif ist, gemeiniglich die Aehren derselben und fallen ab. Es vermehret sich diese Sorte sehr stark, allein sie giebt ein schlechteres Mehl, als wie die beyden vorher beschriebenen Arten *).

4) TRITICUM polonicum. *Poland Wheat*, *Linn.* Spec. plant. 127. — Polnischer Weizen. Lothringisches Korn. Wallachisches Korn. Podolischer Weizen. Gomer. Gümmer.

Der Polnische hat mit dem englischen Weizen einige Aehnlichkeit; es sind jedoch bey dem erstern die Körner und die Aehren länger. Der Kelch enthält nur zwo Blumen, und die Bälglein sind mit sehr langen Grannen versehen. An den Zähnen der mittlern Rippe sind Bärte befindlich. Da diese Art in England selten gesäet wird, so ist es unnöthig, die Abarten derselben hier anzuführen **).

5) TRI-

*) Nach Herrn Jostayn's Angabe wächset der englische Weizen bey Nimwegen in verschiedenen Gegenden wild. A. d. Ueb.

**) Diese Art geräth am besten, wenn sie im Herbste gesäet wird. Nach Herrn Beckmann's Beobachtung (Grundsätze der Landwirthschaft S. 101.) ist dieses die einzige Getreideart, welche zu Göttingen im ökonomischen Garten von den Vögeln unangegriffen blieb. A. d. Ueb.

5) TRITICUM Spelta. *Spelt Wheat. German Wheat. Linn.* Spec. plant. 127. — Zea dicoccos vel Spelta maior. *Bauh.* Pin. 22. — Fr. Epeautre. Epeautre barbue. Froment locar. Bled loculer. — Spelz. Spelt. Dinkel. Dinkelkorn. Vesan. Zweykorn. Dinkelweizen. Corallenweizen.

Bey dem erſten Anblick hat dieſe Pflanze viele Aehnlichkeit mit der Gerſte, indeſſen bemerkt man doch an derſelben keine Hülle (Inuolucrum). Die Enden des Blumenkelchs ſind abgeſtumpft, und es enthält derſelbe vier Blumen, von denen zweye Zwitterblumen und die Bälglein bärtig ſind; die dazwiſchenliegenden aber gar keine Befruchtungstheile enthalten. Man nimmt an dieſer Getreideart, ſo wie an der Gerſte, zwo Reihen Körner wahr, die jedoch ihrer Geſtalt nach dem Weizen ähnlich ſehen. Sie wird in Frankreich, Deutſchland und Italien häufig gebauet; indeſſen iſt doch der Geburtsort weder von dieſer noch von den drey zuvor erwähnten Arten bekannt *).

6) TRITICUM monococcum. *St. Peter's Corn. Linn.* Spec. plant. 127. — Zea Bliza dicta, ſiue Monococcos germanica. *Bauh.* Pin. 21. — Einkorn. St. Peterskorn. Schwabenweizen. Blicken.

Bey

*) Der Spelz hat bisweilen Grannen, bisweilen aber auch nicht. Er wird gemeiniglich als Wintergetreide gebauet. Man hat eine Abart mit röthlichten (rother Dinkel) und eine mit ganz weiſſen Aehren (weiſſer Dinkel); beyde ſind ohne Grannen. Siehe Beckmanns ö. ö. O. S. 104. Er giebt ein ſehr weißes Mehl. A. d. Ueb.

Bey dem Einkorn findet man in jedem Kelche drey Blumen, von denen eine auf beyden Seiten bärtig ist, und die mittlere keine Befruchtungstheile hat. Die Aehre siehet glänzend aus, und hat zwo Reihen Körner, wie die Gerste *). Das Vaterland dieser Pflanze ist nicht bekannt; allein sie wird in Deutschland gebauet, und man bäckt daselbst, in Verbindung mit dem Dinkel, Brod daraus, welches grob und nicht so nahrhaft, als wie das aus dem Winterweizen bereitete Brod ist. — Das Malz, welches aus irgend einer von unsern Weizenarten gemacht wird, wird oft zu dem Biere hinzugesezt, und es theilet eine geringe Menge davon einem großen Gebräude Bier eine schöne braune durchsichtige Farbe mit. —

Ehe ich diesen Abschnitt vom Weizen beschließe, muß ich noch ein Paar Anmerkungen beyfügen, welche für jeden Landmann von einigem Nutzen seyn können. Die allgemeine Berechnung der Aussaat, zur Besäung eines Acker oder Morgen Landes, beträgt nicht weniger als drey Scheffel, eine Menge, welche nach Miller's Bemerkung zuverlässig allzu groß ist. Es gilt jedoch dieses vielleicht nicht ganz nach den von dem erwähnten Verfasser angegebenen Gründen. Aerndtet

*) Das Einkorn wird im Herbste und Frühling gesäet. Gemeiniglich haben die Bälglein nur einen Saamen, in gutem Boden aber oft zween, auch zuweilen drey. Eine Abart, welche im Würtenbergischen Emmer oder Emmerkorn genennt wird, hat allemal zween Saamen; der schwarze Emmer hat eine schwärzlichte Aehre. — Man säet diese Art in Schwaben nur selten, und meistens im Frühlinge ins Winterfeld, wenn die Winterfrucht verdorben ist. S. Beckmann a. a. O. S. 107. A. d. Ueb.

tet der Landwirth von einem Acker Landes vierzig Scheffel, von den drey Scheffeln Aussaat, ein, so glaubt er eine reiche Aerndte gehabt zu haben, ohne bey sich ohngefähr zu überlegen, wie viel davon ganz und gar nicht zur Vollkommenheit kömmt. Gelangten alle die gesäeten Körner zu ihrem völligen Wachsthum, trüge jedwedes davon nur zwo ziemlich gute Aehren, und jede Aehre brächte nur vierzig Körner; eine Berechnung, die sehr geringe angenommen ist: so würde ein ausgesäetes Saamenkorn achtzig Körner einbringen, und der Ertrag von den drey ausgesäeten Scheffeln würde zweyhundert und vierzig Scheffel ausmachen. Aerndtet also der Landmann nur vierzig Scheffel ein, so ziehet er blos den Nutzen von einem halben Scheffel des ausgesäeten Getreides. Nun aber muß der Landmann für das Aussäen des Saamens Sorge tragen, und solchen nicht für die Vögel und Insekten ausstreuen, welches alsdenn geschiehet, wenn er allzu spät aussäet. Um daher der Verwüstung, welche diese Thiere anrichten, zuvor zu kommen, sollte der ganze Weizen längstens zu Ende des Octobers schon untergepflüget seyn, ehe noch die Vögel Mangel an Futter leiden. Denn da noch ein Theil von dem ausgefallenen Getreide auf den Feldern liegt, so gehen die Vögel der neuen Aussaat nicht so sehr nach; sobald aber als sie der Hunger nöthiget, so ziehen sie haufenweise auf die neu gepflügten Aecker, und fressen so viel als sie können weg, und sie machen, wenn auch gleich die Saamen zu vegetiren schon angefangen, jedoch noch nicht allzu tief Wurzel geschlagen haben, gar keine Schwierigkeit, dieselben an ihren Wurzeln anzufassen, herauszuziehen und sodann das Korn abzukneipen. Es sind verschiedne Arten von Vögeln hierinnen sehr geschickt, jedoch haben die Lerchen vorzüglich eine besondere Fertigkeit erlangt, denn ein kleiner

ner Hauſe derſelben iſt gar bald im Stande, den auf ein Stück Feld ausgeſtreuten Saamen ganz wegzufreſſen. Eine ſolche Verwüſtung aber ereignet ſich niemalen, wenn noch Futter für dieſe Thiere in Menge vorhanden iſt; auch kann dieſes alsdenn nicht mehr geſchehen, wenn das Getreide ſchon etwas herbeigeſchoſſen iſt, weil ſodann ſchon mehr Kraft erfordert wird, ſelbiges aus dem Erdreiche hervorzuziehen, ſo daß daſſelbe, wenn es bey Zeiten und ehe die Vögel vom Hunger gedrückt werden, ausgeſäet wird, wenig oder gar keinen Schaden, außer den von der ungünſtigen Witterung, leidet. Man erſiehet aus den Beobachtungen ſehr deutlich, daß eine weit geringere Menge von einem zeitig ausgeſäeten, geſchickt ausgeſtreuten und gehörig unter die Erde gebrachten Saamen, eine eben ſo reichliche und wahrſcheinlicher Weiſe noch reichlichere Aerndte geben würde, als die gemeine Berechnung angiebt; denn es können die Körner nicht ſo leicht von den Vögeln aus der Erde gezogen werden, wenn ſie gut Wurzel geſchlagen haben, und ſie können, wenn ihre Wurzeln weiter von einander entfernt ſind, mehrere Nahrungsſäfte in ſich ziehen, ihre Stengel beſſer unterſtützen und alſo ihre Saamen zu gröſſerer Vollkommenheit gedeihen.

## Zweyter Abſchnitt.

### Haber, Gerſte und Roggen.

1) Auena ſatiua. *Manured Black Oat.* Fr. Avoine commune. Gemeiner Haber. Hafer. Gemeiner glatter ſchwartzer Haber.

Auena ſatiua alba. *Manured White Oat.* Gemeiner weiſſer Haber.

2) Auena nuda. *Naked Oat* or *Pilcorn.* Tatariſcher Grützhaber. Nackender Haber.

3) Hordeum vulgare. *Common Barley.* Fr. Orge commune. Gemeine Sommergerſte, oder Frühlingsgerſte. Kleine Gerſte.

Hordeum coeleſte. *Siberian Barley.* Himmelsgerſte. Reisgerſte. Jeruſalemskorn. Davidskorn.

4) Hordeum diſtichon. *Long-eared Barley.* Zweyzeilige Sommergerſte. Gemeine langährigte große Gerſte. Ziegelgerſte.

Hordeum diſtichon nudum. *Naked Barley.* Nackende Gerſte.

5) Hordeum hexaſtichon. *Big* or *Square Barley.* Fr. Groſſe Orge. Orge quarrée. Sechszeilige Gerſte. Rothgerſte. Wintergerſte. Vierecki̇chte Gerſte.

6) Hordeum Zeocriton. *Battledore* or *Sprat Barley.* Fr. Ris d'Allemagne. Bartgerſte.

7) Secale cereale. *Common Rye.* Seigles de Céres. Gemeiner Roggen. Roggenkorn. Korn. Winterkorn. Winterroggen.

Secale cereale vernum. *Spring Rye.* Sommerroggen. Sommerkorn.

1) AVENA ſatiua. *The Oat.* *Linn.* Spec. plant. 118. — Auena nigra. *Bauh.* Pin. 23. — Fr. Avoine commune. — Gemeiner Haber. Gemeiner Hafer. Gemeiner glatter ſchwarzer Haber. Eichelhaber.

Der Lord Anſon fand den Haber auf der Inſel Juan Fernandez, hinter der Küſte von Chili in der Südſee, wild wachſen. Allein es war derſelbe aller Wahrſcheinlichkeit nach an dieſem Orte nicht einheimiſch, ſondern vielmehr durch die Spanier dahin gekommen, welche vor dem Lord Anſon daſelbſt geweſen waren. In Schottland und in einigen nördlichen Gegenden von England wird aus dem Haber Brod gebacken. Auch wird er in Deutſchland zu dieſem Behuf gebraucht. In Norwegen aber iſt das Haberbrod eine Art von Luxus unter dem gemeinen Volke, denn man gehet daſelbſt ſehr ſparſam mit dem Haber um, indem man nur denſelben Tannenrinde vermiſchet und beydes zuſammen zu Mehle mahlen läßt. Es geſchiehet dieſes nicht blos zu theuren Zeiten, ſondern auch alsdenn, wenn der Haber im Ueberfluß zu haben iſt, und zwar um deswillen, damit ſie dieſer Nahrung gewohnt ſind, wenn es ihnen an Haber gebricht. Die Tannenrinde theilet dem beſagten Brodte einen bitterlichen Geſchmack mit, und daher hat man in Norwegen an deren Statt vor kurzem die Ulmenrinde erwählet, als welche angenehmer ſchmecken ſoll. Der Haber iſt ſehr nahrhaft, und für diejenigen, die ihn beſtändig genießen, leicht zu verdauen.

Der weiſſe Haber, gemeine weiſſe glatte Haber (*Auena ſatiua alba.* *Manured white Oat*) iſt

blos eine Abänderung der ſchwarzen Art. Ob man aber gleich die erſtern zum Pferdefutter vorzuziehen pfleget, ſo haben doch einige Verſuche gezeiget, daß der ſchwarze Haber zu dieſem Behuf am beſten iſt, und die mit demſelben gefütterten Pferde mehrentheils ſehr geſund und munter ſind *).

2) AVENA nuda. *Naked Oat. Pilcorn. Linn.* Spec. plant. 118. — Nackender Haber.

Man findet dieſe Art bisweilen auf den Kornfeldern in England, und daher glaubt man, daß ſie bey uns einheimiſch ſey. Sie gleichet dem tartariſchen Haber in ihrem Wuchſe und dem allgemeinen Anſehn nach ſo ſehr, daß ſie von einem in der Pflanzenkunde ungeübten Auge leicht mit dem letztgenannten verwechſelt werden kann. Der Unterſchied aber iſt folgender: bey dieſer Art ſtehen drey Blumen in einem Kelche, da man hingegen bey dem tartariſchen nur ihrer zwo erblickt, und ſodann lieget bey dem nackenden Haber der Saame, ſo wie beym Roggen, unbedeckt in der Hülſe, bey dem tartariſchen aber iſt ſolcher in das Bälglein (Gluma)

*) Andere Spielarten des Habers ſind: 1) der weiſſe frühzeitige Haber oder Auguſthaber; 2) der weiſſe einkörnige Haber (*Avena alba, ſcotica, ſemine ſimplici, pediculo laxo pendente. Raj.*); 3) der eyförmigte oder Fahnenhaber; 4) der glatte graue Haber, der wieder in den weiſſen ausartet; 5) der Sandhaber, Rauchhaber, Raubhaber, Purhaber, ſoll von dem ſchwarzen verſchieden ſeyn, und er wird im Lüneburgiſchen und Hollſteiniſchen in ſandigten Gegenden mit Vortheil erbauet; 6) der ſchwere engliſche Haber oder Winterhaber iſt eine ſehr ergiebige Art, welche auch im Herbſte geſäet werden kann. Siehe Beckmann an a. O. S. 119. A. d. Ueberſ.

aa) eingehüllet. In den vorigen Zeiten wurde diese Art vorzüglich in England gebauet; denn es waren die unbedeckt liegenden Saamen ein großer Bewegungsgrund zu der Fortpflanzung derselben, ehe die Methode den gemeinen Haber von seiner Schaale zu befreyen allgemein bekannt wurde, indem sie, wenn man sie kochet, sich gröstentheils in Schleim verwandeln.

3) HORDEVM vulgare. *Common Barley.* *Linn.* Spec. plant. 125. — Hordeum polystichon vernum. *Raub.* Pin. 22. — Fr. Orge commune. Esturgon. — Gemeine Sommergerste oder Frühlingsgerste. Kleine Gerste. Vierzeilige Sommergerste.

Diese Gerstenart wird am häufigsten gebauet. Sie trägt drey oder vier Reihen Blumen, von denen zwo aufrecht und in einer regelmäßigen Ordnung stehen. Es sind alles Zwitterblumen, und mit Bärten oder Spitzen versehen. Die Schaale, welche den Saamen bedeckt, ist sehr dünne, und folglich ist dieses eine gute Sorte, um Malz daraus zu machen. Die Gerste ist minder nahrhaft als der Weizen, auch macht sie leicht Purgieren, und sie wird daher nur alsdenn mit ins Brod gebacken, wenn der Weizen für den gemeinen Mann zu theuer ist. Auf den griechischen Inseln wird das Gerstenbrod häufig gebrauchet, und es ist dasselbe nebst getrockneten Feigen das vornehmste Nahrungsmittel der dasigen Mönche, so wie es Weizenbrod und Käse bey uns in England ist. Auch in Schottland ißt das gemeine Volk viel Gerstenbrod, und in Indien wird das zahme Vieh damit gefüttert; man knetet nehmlich daselbst das Mehl zu einem Teige, aus welchem sie runde Klumpen machen, welche sie ihren Ochsen und Kameelen zu fressen geben.

Das Vaterland des nackenden Haberns iſt ebenfalls nicht bekannt.

4) HORDEVM diſtichon. *Long-eared Barley.* Linn. Spec. plant. 125. — Zweyzeilige Sommergerſte. Gemeine langährigte große Gerſte. Ziegelgerſte.

Dieſe Gerſtenart wird in Norfolk und Suffolk durchgängig gebauet *). Sie trägt ſehr lange Aehren, und die Körner ſind in derſelben regelmäßig in einer Reihe auf jeder Seite des Blumenbodens geordnet. Die Körner ſehen eckigt aus, und ſind mit einer ſehr dünnen Schaale überzogen; ein Umſtand, der dieſe Art ebenfalls zum Malz geſchickt macht. Die franzöſiſche und die Perlengraupen der Apotheken ſollen aus dieſer Art bereitet werden; allein, da man zwiſchen den Saamen von dieſer und der vorhergehenden Art nur einen ſehr geringen Unterſchied wahrnimmt, ſo glaube ich, daß beyde Arten zu einerley Endzweck gebraucht werden können. Die Perlengraupen werden in Holland und Deutſchland verfertiget; es werden nehmlich erſtlich die Körner abgeſchälet, und ſodann in runde Körner gemahlen, wodurch ſie eine perlenähnliche Weiſſe bekommen. Es ſind dieſelben, wenn ſie gekocht werden, ſehr weich und ſchlüpfrig machend, und man trinkt ſie entweder allein zur Stillung des Durſts und zur Einwickelung ſcharfer Säfte, oder man verordnet ſie in Emulſionen. In Schottland werden ſie auf beyderley Art zubereitet, und mit unter die Fleiſchbrühen gekocht, um ſelbige dicker zu machen.

5) HOR-

*) Eine Abart hiervon iſt die Staudengerſte oder Blattgerſte, die ſich ſtärker beſtaudet und etwas eher reifet, aber ſie artet leicht aus. A. d. Ueb.

5) HORDEVM hexaſtichon. *Square Barley. Linn.* Spec. plant. 125. — Fr. L'Escourgeon. Groſſe Orge. Orge quarrée. Orge à quatre quarres. — Sechszeilige Gerſte. Rothgerſte.

Dieſer Art legt man in England verſchiedene Namen bey, als z. B. *Winter Barley* (Wintergerſte.) *Square Barley* (Viereckigte Gerſte.) *Bear Barley, Big-* und *Clog Barley.* Die Blumen ſind alle mit Spitzen oder Bärten verſehen, und ſie ſtehen in ſechs ſo gleichen Reihen, daß ſie einen vollkommen ſechsſeitigen Körper ausmachen. In vielen Theilen von Schottland wird außer dieſer, ſelten eine andere Art Gerſte erzeuget, weil ſolche härter als die übrigen Arten iſt, und die Aehren derſelben ſehr groß werden; allein die Körner der ſechszeiligen Gerſte ſind, weil ihre Schaale ziemlich dick iſt, nicht ſo gut zum Malze zu gebrauchen, als irgend eine von den zuvor angeführten Arten. In der Schweiz und auch in einigen Gegenden Deutſchlands wird aus einer Miſchung von dieſer Art, dem Dinkelkorn und Haber, Brod gebacken. Die Aegyptier, welche keinen Haber bauen, bedienen ſich der hier beſchriebenen Gerſte zu dem Futter für ihre Pferde.

6) HORDEVM Zeocriton. *Sprat-Barley. Fulham-Barley. Patney-Barley. Buttledor-Barley. Linn.* Spec. plant. 125. — Zeocriton ſiue Oryza germanica. *Bauh.* Pin. 22. — Fr. Ris d'Allemagne. — Bartgerſte. Reisgerſte.

An der Bartgerſte bemerkt man zwo regelmäßige Reihen von Saamen, wovon an jeder Seite der mittlern Rippe eine befindlich iſt, ſo wie bey der zwey-

zeiligen Gerste; allein hier ist die Aehre kürzer und breiter, die Grannen sind sehr lang, die Körner liegen dichter bey einander, und sie entfernen sich, wenn sie reif sind, so sehr von einander, daß die Grannen sich weit ausbreiten, und die Gestalt eines Ballrackets zeigen; ein Umstand, der zu ihrem englischen Namen *Buttledore Barley* Gelegenheit gegeben hat. Das Saamenkorn ist, wie die gemeine Gerste, eckigt, ist doch etwas kürzer und mit einer dickern Haut versehen; man kann daher die Bartgerste nicht so gut zum Mahl gebrauchen. Sie giebt zwar viel Körner, allein ihr Stroh ist so grob, daß es das Vieh nur selten frißt; eine Ursache, um derentwillen die Landleute diese Getreideart nicht sehr bauen. Das Vaterland der drey zuletzt beschriebenen Arten ist uns gleichfalls unbekannt.

7) SECALE cereale. *Common Rye. Linn.* Spec. plant. 124. — Secale hybernum vel minus *Bauh.* Pin. 23. — Fr. Seigle commun. Seigles de Céres. — Gemeiner Roggen. Korn. Roggenkorn.

Der gemeine Roggen kömmt ursprünglich von der Insel Candia, und er ist seit vielen Jahrhunderten bereits in England gezogen worden *). Vor ohngefähr hundert Jahren war das Roggenbrod die gemeine Speise in England; allein es war schwarz, schmierigt, machte sehr leicht Purgieren, und war folglich

*) Man hat Sommerroggen (*Secale cereale vernum*) und Winterroggen (*Secale cereale hybernum*), welcher letztere in den meisten Gegenden am häufigsten gebauet wird. Das Staudenkorn (*Secale hybernum fertilius*) treibt aus einem Saamen viele und große Halme. A. d. Ueb.

folglich minder nahrhaft als wie der Weizen. Es wird anjetzt noch in Verbindung mit dem letztern in Wales gegeſſen, und in Norwegen und Schweden genießt der gemeine Mann, ſo wie in vielen Gegenden Deutſchlands, faſt nichts anders; denn das Weizenbrod wird meiſtens nur auf die Feſttage und Gaſtereyen vorbehalten.

## Dritter Abſchnitt.

### Vermiſchte Getreidearten und Saamen.

1) Coix Lacryma Iobi. *Job's Tears.* — Fr. *Larme de Job de l'Inde.* — Hiobsthräne.

2) Cynoſurus coracanus. *Indian Cock's Foot Graſs.* — Fr. Coracan d'Inde. — Coracaniſches Kammgras.

3) Feſtuca fluitans. *Flote Feſcue Graſs.* — Fr. Manne de Pologne. Graine de Pologne. — Mannagras, Schwadengras. Gemeiner Schwaden. Polniſcher Schwaden. Mannagrütze. Himmelsthau. Schwadengrütze.

4) Holcus Sorghum. *Guinea Corn* or *Indian Millet.* — Fr. Sorgor jaune. — Mohrhirſe. Sorgohoniggras.

5) Holcus ſaccharatus. *Indian Reed Millet.* — Fr. Pain des Anges. — Zuckerſüßes Honiggras.

6) Nymphaea Nelumbo. *Egyptian Bean.* — Fr. Nelumbo de l'Inde. Taratti de Rumphius. Feve d'Egypte. — Indianiſche Seeroſe. Aegyptiſche Bohne.

7) Oryza ſativa. *Rice.* — Fr. Ris cultivé. — Reis. Gemeiner Reis.

8) Pani-

8) Panicum miliaceum. *Common Millet.* — Fr. Millet des Oiſeaux. — Gemeiner Hirſe.

9) Panicum italicum. *Indian Millet.* — Fr. Millet des Indes. — Italiäniſcher Schwaden. Italiäniſcher Hirſe. Großer Fennich. Panikorn.

10) Phalaris canarienſis. *Canary Graſs.* — Fr. Alpiſte des Serins. — Canariengras. Canarienſaamen. Canarienglanzgras.

11) Polygonum Fagopyrum. *Buck Wheat.* — Fr. Saraſin. Bled noir. Seigle Vellar. Rougherbe. — Gemeiner Buchweizen. Heydekorn. Blende.

12) Quercus Eſculus. *Cut-leaved Italian Oak.* Kleine Eiche.

13) Quercus Phellos. *Carolinian Willow-leaved Oak.* — Fr. Chêne verd. Saule de la Louiſiane. — Weideneiche. Weidenblättrige Eiche.

14) Seſamum orientale. *Eaſtern Fox-glove.* — Fr. Seſame. Iugoline. — Aegyptiſcher Oelſaamen. Amerikaniſcher Oelſaamen. Morgenländiſches Seſamkraut.

15) Seſamum indicum. *Indian Fox-glove.* Oſtindiſches Seſamkraut.

16) Sinapis nigra. *Black Muſtard.* — Fr. Moutarde commune. — Schwarzer Senf.

17) Sinapis aruenſis. *Charlock.* — Fr. Senevé des champs. Navette des Serins. — Ackerſenf. Feldſenf. Schwarzer Feldſenf.

18) Zea Mays. *Turkey Wheat. Indian Wheat.* — Fr. Bled de Turquie à fruit rouge. — Türkiſcher Weizen. Türkiſches Korn. Indianiſches Korn. Welſchkorn. Mays.

19) Ziza-

19) Zizania aquatica. *Water Zizania.* — Fr. Zizanie aquatique. — Waſſerhaber. Waſſerhafer.

2) COIX *lacryma Iobi. Iob's Tears. Linn.* Spec. plant. 1378. — Lithoſpermum arundinaceum. *Bauh.* Pin. 258. *Sauv. Rumph.* — Fr. Larme de Iob de l'Inde. — Hiobsthräne. Gemeines Thränengras.

Dieſe Pflanze iſt in beyden Indien (und bey Cairo in Aegypten) einheimiſch. Sie iſt perennirend, und treibt zween oder drey, ohngefähr zwey Fuß hohe, Stengel, welche an jedem Gelenke mit einem grasartigen Blatt verſehen ſind, an deſſen Grundfläche die Blumenähren auf kurzen Stielen hervorkommen. Die Aehren ſind aus lauter männlichen Blumen zuſammengeſetzt, und gerade unter denſelben finden ſich zwo oder drey weibliche Blumen. Die männliche Blüthe hat einen zweyklappigten hülſenartigen Kelch und ein zweyklappigtes Bälglein, worinnen drey dünne Staubfäden ſtehen, welche mit länglichten viereckigten Staubbeuteln beſetzt ſind. Die weibliche Blume beſteht ebenfalls aus einem zweyklappigten Kelch und Bälglein, und es enthält ſolche einen eyrunden Fruchtknoten, welcher zu einem harten, glatten, rundlichten, beynahe dem Meerhirſe (Lithoſpermum officinale *Linn.*) ähnlichen Saamen wird *).

Ihr

*) Dieſe Saamen enthalten ein weiſſes und ſüſſes Mark; allein die Schaale derſelben iſt ſehr ſchwer abzubringen. Man weichet daher in Java die Saamen eine Nacht hindurch in Waſſer ein und ſtößt ſie,

In Spanien und Portugal zieht man dieſe Pflanze zum Unterhalt für die armen Leute in theuren Jahren; die Saamen werden ſodann gemahlen, und es wird ein grobes Brod daraus gebacken. Da ſie hart und von verſchiedenen Farben ſind, ſo bohren die Negern öfters ſelbige durch, reihen ſie an ſeidene Fäden und tragen ſie ſtatt der Halsbänder.

2) CYNOSVRVS coracanus. *Indian Cock's-foot Graſs. Linn.* Spec. plant. 106. — Gramen dactylon aegypticum. *Bauh. Pin.* 7. Panicum gramineum ſeu Naatſioni. *Rumph.* Thiti-pullu *Rheed.* — Fr. Coracan d'Inde. — Corakaniſches Kammgras. Krummährigtes Kammgras.

Das Corakaniſche Kammgras, welches ein Jahr lang ausdauert, kömmt urſprünglich aus Indien, (und vielleicht auch aus den ſüdlichern Gegenden von Aſien). Es hat daſſelbe wolligte grasartige Blätter, unter denen ſich die Stengel nicht über drey oder vier Zoll hoch erheben. Die Stengel ſind etwas platt, aufrechtſtehend und endigen ſich durch vier (bisweilen ſechs) lienienförmige Aehren, welche ſich in der Geſtalt eines Kreutzes ausbreiten. Die Blumen ſind lauter Zwitterblumen, von denen verſchiedene mit einander in einem zweyklappigten hülſenartigen Kelche ſtehen; es hat jede ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey dünne Staubfäden und zwo haarigte zurückgebogene Fruchtröhren enthält. Der Fruchtknoten iſt klein und pyramidenförmig geſtaltet.

Die

ſie, um die Bälglein davon abzubringen. Man kocht ſie ſodann in Calappuckmilch, wie den Reiß, zu einem Brey, wobey jedoch die Saamen nicht aufgelöſet werden. A. d. Ueb.

Die Saamen ſind ohngefähr von der Gröſſe kleiner Hirſekörner, und ſie werden von den daſigen Einwohnern, auch ſo wie bey uns der Hirſe benuzt. *)

3) FESTVCA fluitans. *Flote Feſcue Graſs. Linn.* Sp. pl. 111. — Gramen aquaticum fluitans multiplici ſpica. *Bauh.* Pin. 2. — Fr. Manne de Pologne. Grain de Pologne. — **Mannagras. Schwadengras. Gemeiner Schwaden. Polniſcher Schwaden.**

Der Schwaden wächſet ſehr häufig an Gräben und faſt an allen feuchten Gegenden in England. Er hat eine kriechende Wurzel, aus welcher verſchiedne gebogene Stengel hervorkommen, die an ihrer Grundfläche ein wenig platt ausſehen. Die Stengel endigen ſich mit langen Riſpen, welche, wenn die Pflanze im Waſſer oder an einem ſehr feuchten Orte wächſet, ſehr viele Zweige haben; in trockenen Gegenden aber ſind dieſe Riſpen kaum mit einigen Zweigen verſehen. Sie ſind von einer ſilberartigen grünen Farbe und die kleinen Aehren ſind rund, linienförmig und ohne Bärte. Die Blumen ſind Zwitterblumen und es ſtehen verſchiedene davon in einem zweyklappigten, hülſigten Kelche. Jede Blume beſtehet aus einem zweyklappigten Bälglein, welches länger als der Kelch iſt und ſie enthält drey dünne, mit länglichten Staubbeuteln verſehene Staubfäden und zwo kurze zurückgebogene mit einfachen Narben beſezte Fruchtröhren. Der Saamen iſt klein, läng-

*) Es glauben zwar einige, daß die Einwohner in Aethiopien aus dieſen Saamen ihre runden brodähnlichen Kuchen backen, die ihnen zu einem faſt allgemeinen Nahrungsmittel dienen; allein es kommen dieſe Saamen ohne Zweifel von der *Poa abyſſinica Linn.* A. d. Ueb.

länglicht und mit einer der länge nach laufenden Furche durchzogen.

In England werden diese Saamen nicht gegessen; allein in Pohlen pflegt man sie jährlich zu sammlen und nach Deutschland und Schweden zu verschicken, wo sie unter dem Namen Mannagrae oder Mannasaamen verkauft, und auf die Tafeln vornehmer Personen gesezt werden; man schäzt sie vorzüglich ihres angenehmen Geschmacks und ihrer nährenden Eigenschaften wegen.*) Linne versichert, daß die Kleyen vom Schwaden die Würmer in den Pferden tödten, wenn man die leztern einige Zeit vorher, ehe man ihnen die Kleyen zu fressen giebt, vom Trinken abhält; und daß die Gänse von den Körnern selbst geschwinder als von jedem andern bis jezt bekannten Futter, fett werden. Man siehet hieraus den Nuzen, den die Botanick einem Landwirth gewähren kann; denn von dieser einzigen gemeinen Pflanze kann derselbe, wenn er sie gehörig zu unterscheiden weiß, eine Arzney für seine kranken Pferde und ein nuzbares Mittel zum Mästen seiner Gänse ziehen. Die armen Leute in England könnten so wie in Polen die Saamen zum Verkauf sammlen; denn da solche nach dem Geschmack der Vornehmen in Deutschland und Schweden sind, so würden sie es auch gewiß bey den Engländern seyn. — Diese Pflanze wächset ausserordentlich häufig in den meisten, zumal in den an der See gelegnen, Sümpfen und ich habe gesehen, daß in der gröſten Sonnenhize die Aehren mit einer braunen zuckersüssen Substanz gänzlich bedeckt waren.

4) HO-

*) Man sehe im zweyten Theile unsere Zusäze. A. d. Ueb.

4) HOLCUS Sorghum. Engl. Great Indian Millet. *Linn.* Spec. plant. 1484. — Milium arundinaceum, subrotundo semine, Sorgho nominatum. *Bauh.* Pin. 26. — Fr. Sorgot ou Millet d'Inde. Mohrhirse. Sorgohoniggras. Grosses Negerkorn.

Diese Pflanze, welche in Indien einheimisch ist, dauert ein Jahr lang aus. Sie treibt dicke und starke Stengel, so wie die vom türkischen Weizen, bis zu einer Höhe von sieben bis acht Fuß. Diese sind an ihren Gelenken mit grossen grasartigen, oft über zween Fuß langen und in ihrer Mitte drey Zoll breiten Blätter besezt, welche den Stengel mit ihrer Grundfläche umfassen. Die mittlere Rippe der Blätter ist auf der obern Seite sehr eingedrückt, auf der untern aber hervorragend. Die Stengel endigen sich mit grossen zusammengezogenen, eyförmigen Rispen von spreuähnlichen Blumen, von denen auf einer und eben derselben Rispe einige männlichen Geschlechts und andere Zwitterblumen sind. Die männlichen Blumen haben keine Bälglein, sondern jede derselben bestehet aus einem haarigten, hülsigten, zweyklappigten Kelche, welcher drey haarigte mit länglichten Staubbeuteln versehene Staubfäden enthält. Die Zwitterblumen haben einen ähnlichen, jedoch etwas grössern Kelch und zugleich ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey haarigte Staubfäden und zwo kleine mit pinselförmigen Narben versehene Fruchtröhren enthält. Der Fruchtknoten stehet rundlicht aus und er wird zu einem eyrunden Saamen, welcher in das Bälglein eingewickelt ist, und eine kleine Granne hat, deren Grundfläche braun und die Spitze weiß aussiehet. *)

5) HO-

*) In Toscana backen die armen Landleute aus dem Mohrhirse Brod. Sie vermischen das Mehl davon mit

5) HOLCVS ſaccharatus. *Indicum. Reed Millet. Linn.* Spec. plant. 1484. — Frumentum indicum, quod Milium indicum vocant. *Raub.* Theatr. 488. — Fr. Pain des Anges. — Zuckerſüſſes Honiggras, Zucker-Oſerdegras.

Auch dieſe Pflanze iſt in Indien einheimiſch. Sie wächſet eben ſo hoch als wie die vorige, und hat im Ganzen genommen eben daſſelbe äuſſerliche Anſehen. Es iſt jedoch die Riſpe bey dieſer Art ausgeſperrt, indem die Zweige beynahe horizontal auf dem Blumenboden ſtehen. Die Blumenkelche ſind ebenfalls glatt, die Saamen ſind ziemlich eben ſo groß als wie bey der vorigen Art, allein ſie weichen in Anſehung der Farbe von einander ab, denn dieſe ſehen weiß, gelb oder röthlicht aus. Die Stengel des hier beſchriebnen Honiggraſes ſind mit einem eben ſo häufigen zuckerartigen Saft erfüllt als wie das Zuckerrohr. *)

Dieſe

mit Bohnen- und Weizenmehl, oder mit Weizen- und Wickenmehl, oder mit Weizen- und Rockenmehl, aber das daraus bereitete Brod wird dick, ſchwarz und ſchwer und nur ſtarke Arbeiter können es verdauen. — In Arabien wird, nach Rauwolfs Berichte, ein ſchmackhaftes Brod unter der Geſtalt kleinen Kuchen aus dem weiſſen Sorghoſaamen gebacken; Forskål glaubt jedoch, daß ſolches nicht nach dem Geſchmack der Europäer ſeyn würde. — Der Sorghoſaamen wird auch in Syrien und Paläſtina, wo er Durre genannt wird, zum Brodbacken, und in der Türkey zur Fütterung für das Federvieh gebauet. A. d. Ueb.

*) Die von Rumph unter dem Namen *Sorghum* beſchriebene Grasart kömmt mit dieſer am nächſten überein. Es trägt dieſelbe Saamenkörner von der Größe

Diese beyden Pflanzen werden in Afrika unter dem Namen des Guineischen Korns (Guinea Corn) gebauet und sie sind beyde nur für eine einzige Art von den meisten Reisebeschreibern gehalten worden. Man macht daselbst aus diesem Korne Brod und benutzt es auch auf andere Art, weil man es als ein gesundes Nahrungsmittel ansiehet. Aus Afrika sind diese beyden Arten von den Negern nach Westindien gebracht worden, woselbst sie zum Gebrauch ausgesäet werden; es wird jedem Sklaven insgemein täglich eine halbe bis ganze Kanne davon gereichet.

6) NYMPHAEA Nelumbo, *Egyptian Bean. Linn.* Spec. plant. 730. — Nymphaea foliis orbiculatis, peltatis subtus radiatis. *Browne's* Jam. 343. Faba aegyptia. — Fr. Nelumbo de l'Inde, Taratti de Rumphius. Feve d'Egypte. — Indianische Seerose. Aegyptische Bohne. Nelumbo.

Es ist diese eine perennirende, in beyden Indien in stehenden Wassern wild wachsende Pflanze. Sie treibt grosse, kreisförmige Blätter, welche auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, ohngefähr anderthalb Fuß im Durchmesser halten, und mit langen stachlichten Stengeln versehen sind, die sich in dem Mittelpunkte derselben einsenken. Aus der Mitte eines jeden Blattes entspringt eine grosse Menge von

 grossen

Grösse eines Pfefferkorns, aus denen man in ganz Ostindien Brod bäckt und in Ermangelung des Reisses ißt. Die Chineser nennen es *Kaulean*, welche mit Syrup, Taback und Calappuswein ein dem Arrack ähnliches Getränke daraus bereiten, und solches unter dem Namen *Kaulean-Tieum* trinken. A. d. Uebers.

groſſen Stralen oder Rippen, welche, indem ſie nach dem Rande zu laufen, ſich von einander entfernen, in viele Zweige theilen, und dem Blatte ein vortrefliches Anſehen geben. Unter dieſen Blättern ſprieſſen die Blumen hervor, welche auf langen Stielen ruhen; dieſelben ſind groß, und jede derſelben beſtehet aus vielen Blumenblättern, welche eine hohe Fleiſchfarbe zeigen und reihenweiſe, ſo wie in der weiſſen Waſſerlilie, geordnet ſind. Mitten in der Blume erblickt man ſehr viele gebogene Staubfäden, welche um einen erunden Fruchtknoten herum ſtehen, der zu einem länglichtrunden Saamenbehältniß wird; es enthält daſſelbe viele Zellen, welche eben ſo viele Löcher auf ſeiner Oberfläche, ſo wie ein Streuſandfaß bilden, und in deren jeder ein einzelner Saame ſteckt.

Wenn dieſe Saamen noch jung und grün ſind, ſo werden ſie in Indien gekocht und gegeſſen, denn zu dieſer Zeit haben ſie einen angenehmen Geſchmack; haben ſie aber iſt ihre völlige Reife erlangt, ſo ſind ſie hart und bitterlich. *) Mir iſt eine Perſon vorgekommen, welche

*) Die reifen Saamen dieſer Frucht, welche in Perſien Salabagala genennt wird, werden entweder gekocht oder gebraten und ſodann ſollen ſie einen Caſtaniengeſchmack haben. Die Alten bedienten ſich dieſer Saamen zum Brodbacken. — Die Chineſer kochen aus den noch nicht völlig reifen Saamen, nachdem ſie ſelbige geſchälet haben, mit Waſſer und Zucker einen Brey und Brühen, die ſie den von einer Krankheit wiederhergeſtellten Perſonen als eine erquickende Speiſe zu eſſen geben. — Die Wurzelſproſſen, zarten Blätter und ſehr langen Stengel dieſer Pflanze ſind ebenfalls eßbar, und geben ein ſehr angenehmes Gemüſe ab. Die zarten getrockneten Blätter können die Stelle des Thees erſetzen. — Nach Rumphs Bericht ſind auch die Wurzeln eßbar; ſie werden

welche viele dergleichen Saamen, da ſie ihr aus Weſtindien geſchickt wurden, roh zu ſich nahm, die ihr aber eine Zeitlang nachher viele Uebelkeiten verurſachten. Die Blumen dieſer Pflanze werden in einigen heidniſchen Gegenden für heilig gehalten, und man ſchmückt die Altäre in den Tempeln damit aus. Oft werden die Gottheiten dieſer Völker auf ſolchen Blumen ſitzend abgemalet.

Die alten botaniſchen Schriftſteller haben dieſe Pflanze mehrentheils mit dem aegyptiſchen ſtammloſen Aron oder der Colocaſia (Arum Colocaſia *Linn.*) vermenget; ein Umſtand, welcher zu vielen Irrthümern in ihren Nachrichten von den beyden erwähnten Pflanzen Anlaß gegeben und viele auf die Gedanken gebracht hat, daß die aegyptiſche Bohne blos in den Köpfen derer exiſtirte, welche davon ſchrieben. Dieſe Ungewißheit ſcheint von einiger Aehnlichkeit, die ſich an den Blättern dieſer beyden Pflanzen findet, als welche beyde ſchildförmig oder regenſchirmförmig (peltata) ausſehen, ihren Urſprung genommen zu haben; denn ob gleich dieſelben nicht genau mit einander überein kommen, ſo wurden doch in den ältern Zeiten, da dieſe Wiſſenſchaft noch ſehr unvollkommen war, dergleichen Verſchiedenheiten nicht gehörig bemerket, und es iſt daher wahrſcheinlich, daß diejenigen, welche die Pflanzen nicht in der Blüthe beobachteten, die eine für die andere hielten; ein Irrthum, der um ſo leichter begangen werden konnte, weil beyde in einerley Art von Boden und in einerley Klima wachſen.



werden gekocht und geröſtet, und ſollen ſodann einen Artiſchockengeſchmack haben. — Die Perſianer und Indianer um Aſtrachan pflanzen die Nelumbonüſſe und führen ſie auf den Markt zum Verkauf. S. Berliner Beſchäft. B. V. S. 480. A. d. Ueb.

7) ORYZA ſativa. *Rice.* Linn. Spec. plant. 475. — Fr. Ris cultivé. — Reis. Gemeiner Reis.

Der Reis kömmt urſprünglich aus Indien, und es wird derſelbe in faſt allen Theilen von Aſien (und auch im Obertheil von Italien, Ungarn und in Carolina in Amerika) gebauet. Es iſt dieſes eine ein Jahr ausdaurende Pflanze, welche ohngefähr drey Fuß hoch wächſet und deren Blätter, welche an den Gelenken des Stengels ſitzen, breiter und dicker ſind als wie die vom Weizen. Jeder Stengel endiget ſich mit einer ſich ausbreitenden Riſpe, welche mit vielen kleinen Blumen verſehen iſt, die einzeln in einem zweyklappigten ſpreuartigen Kelche ſtehen, und ein zweyklappigtes ſchifähnliches Bälglein haben, das ſich in einen ſpiralförmigen Bart endiget. Die Staubfäden, deren Anzahl ſich auf ſechſe beläuft, ſind ſo lang als wie das Bälglein, und es endigen ſich dieſelben mit Staubbeuteln, die an ihrer Grundfläche geſpalten ſind. Ueberdieſes findet man zwo haarigte, zurückgebogene Fruchtröhren, welche mit federartigen Narben beſetzt ſind und auf einem pyramidenförmigen Fruchtknoten ruhen, aus welchem ein länglichter zuſammengedrückter Saame wird.

Der Reis iſt das vorzüglichſte Nahrungsmittel aller morgenländiſchen Völker, welche ihn entweder allein oder mit Fleiſch eſſen. Es wird derſelbe in groſſer Menge jährlich nach Europa verſendet,*) wo man ihn in der Wirthſchaft allgemein zu ſchätzen pflegt. Die Einwohner in Java machen eine Art von Reispudding,

*) Der Japaniſche Reis wird ſeiner Weiſſe, Weiche und Fettigkeit wegen allen übrigen Sorten vorgezogen; er wird aber ſelten nach Europa gebracht. A. d. Ueb.

pudding, welche bey uns noch unbekannt zu seyn scheint, die jedoch nicht schwer zuzurichten ist, wenn sie einige Aufmerksamkeit verdienen sollte. Sie nehmen ein conisches irdenes Gefäß, welches an dem weiten Ende offen stehet und über und über mit Löchern durchbohret ist. Dieses Gefäß füllen sie zur Hälfte voll mit Reis und setzen es in einen weiten irrdnen Topf von der nehmlichen Gestalt, in den sie kochendes Wasser giessen; der in dem erstern Gefäß enthaltene Reis quillt bald auf und verstopft die Löcher, so daß das Wasser nicht hineindringen kann. Durch diese Methode bekömmt der Reis eine feste Consistenz und wird zu einem Pudding, welcher gemeiniglich mit Butter, Oel, Zucker, Weinessig und Gewürzen gegessen wird. Die Indianer essen den gebacknen Reis mit gutem Erfolg bey Blutflüssen, und bey den meisten entzündungsartigen Krankheiten heilen sie sich selbst mit einer blossen Abkochung von demselben. Das spirituöse Getränk, welches Arrack genennt wird, wird ebenfalls aus dem Reis bereitet. *)

Diese Getreideart wächset von Natur an feuchten Oertern, und es kömmt der durch die Cultur gezogne Reis nicht zur völligen Reife, wofern nicht der Boden bisweilen überschwemmt oder gänzlich unter Wasser gesetzt wird. Die Körner, wenn sie erst reif geworden sind, haben eine graue Farbe, allein die Landwirthe wissen sie weiß zu machen, ehe sie zum Verkauf geschickt werden. Wie sie dieses, und das Ausdreschen desselben in Aegypten bewerkstelligen, erzählt Hasselquist folgendergestalt: Sie haben hohle, eiserne, cylindrische, ohngefähr einen Zoll im Durchmesser haltende Stampfen, die durch ein Rad, welches durch



*) Man sehe die Zusätze im zweyten Theile. A. d. Uebers.

Ochſen getrieben wird, bewegt werden. Zwiſchen den beſagten Stampfen ſteht eine Perſon, welche, wenn die Stampfen in die Höhe ſteigen, den Reis geſchwind fortſchiebet, während der Zeit ein anderer friſche Bündel ſichtet und zuträgt. Mit dieſer Arbeit fahren ſie ſo lange fort, bis der Reis von der Spreu gänzlich gereiniget iſt. Iſt dieſes geſchehn, ſo mengen ſie ein Drittel Salz darunter, und reiben beydes durch einander, wodurch dann die Körner weiß werden; ſodann ſieben ſie es durch, um das Salz von dem Reis wieder abzuſondern.

Auf der Inſel Ceylon haben ſie eine noch leichtere Art den Reis auszudreſchen. Sie gräben auf dem Felde, wo derſelbe reif geworden iſt, ein rundes Loch, deſſen Grund ſie ganz eben machen; die Tiefe des Lochs beträgt ohngefähr einen Fuß und der Durchmeſſer vier und zwanzig Fuß. Sie füllen daſſelbe mit Bündeln von Reis aus, und wenn ſie ſolche gehörig hineingelegt haben, ſo treiben die Weiber ohngefähr ein halb Dutzend Ochſen beſtändig rings in dem Loche herum, welche in einem Tage vierzig bis funfzig Scheffel Reis austreten. Dieſes iſt eine ſehr alte Methode das Korn auszudreſchen, welche auch anjezt noch in Afrika bey andern Getreidearten angewendet wird.

8) PANICVM miliaceum. *Common Miller. Linn.* Spec. plant. 86. — Milium ſemine luteo et albo. *Bauh.* Pin. 26. Fr. Millet des Oiſeaux. — Gemeiner Hirſe.

Der gemeine Hirſe iſt in Indien einheimiſch. Dieſe Pflanze treibt einen geſtreiften, ſchilfförmigen Stengel zu einer Höhe von ohngefähr vier Fuß, welcher aus vier oder fünf Gelenken zuſammengeſezt und

an jedem Gelenke mit einem groſſen grasartigen Blatte verſehen iſt. Die Grundfläche dieſes Blatts iſt mit weithen Haaren bedeckt und umfaßt den Stengel und ſteigt an ſelbigem bis zu dem nächſten Gelenk hinauf. Der Stengel endiget ſich durch eine groſſe weitſchweifige Riſpe von grünen Blumen, deren jede aus einem dreyklappigen Kelche, davon der eine Theil ſehr klein iſt, und einem zweyklappigen Bälglein beſtehet, welches drey haarigte Staubfäden und zwo haarigte Fruchtröhren enthält, die mit pinſelähnlichen Narben beſezt ſind. Der Fruchtknoten iſt rundlich und er wird zu einem Saamen von eben derſelben Geſtalt, welcher mit dem Bälglein bedeckt bleibt.

Der Hirſe wird in den mehreſten morgenländiſchen Gegenden und auch in verſchiedenen warmen Theilen von Europa gepflantzt. Die Farbe der Saamen iſt verſchieden, denn einige ſehen weiß, andere gelb und noch andere ſchwärzlich aus. Es ſind ſolche in England zur Gnüge bekannt, indem ſie ofe zu Puddings gebraucht werden. *)

9) PANICVM italicum. *Indian Millet. Linn.* Spec. plant. 83. — Panicum italicum, ſive



*) In Deutſchland werden aus dem Hirſe mit Milch Müſſen gemacht, oder es wird auch derſelbe an das Fleiſch gekocht oder in Suppen gegeßen. In Venedig bäckt man Kuchen daraus, welche warm gegeſſen werden müſſen, weil ſie, wenn ſie erkalten, zu zähe werden. In den Niederlanden und auch in Deutſchland werden ſchmackhafte Torten davon gebacken. Wenn der Hirſe zu Mehl gemacht und unter das Brod gebacken wird, ſo bekömmt ſolches zwar eine blaulichte Farbe; allein es ſoll einen angenehmen Geſchmack davon erhalten. A. d. Ueb.

panicula maiore. *Bauh.* Pin. 27. — Fr. Millet des Indes. — Italiäniſchen Hirſe. Welſcher Fennich. Hirſengras. Groſſen Fennich, oder Pfennich.

Dieſe Pflanze wächſet in beyden Indien und erreicht beynahe eben die Höhe als wie der gemeine Hirſe; allein es hat dieſelbe eine zuſammengeſezte Aehre, und keine Riſpe, und es wachſen die kleinern Aehren auf haarigten Stielen und einer haarigten Mittelrippe in Haufen, die mit Borſten untermengt ſind. Die Grundflächen der Blätter ſind gleichfalls mit Haaren beſezt. Dieſe Fennichart wird in Italien, und einigen Theilen von Deutſchland häufig gebauet, woſelbſt man aus den Saamen Puddings macht, und auch die Saamen ſelbſt an viele Suppen und Brühen mitkocht. *)

10) PHALARIS canarienſis. *Canary Graſs. Linn.* Spec. plant. 79. — Phalaris maior. ſemine albo. *Bauh.* Pin. 28. — Fr. Alpiſte des Serins. — Canariengras. Cannarienſaamen. Canarienglanzgras.

Dieſe Pflanze, welche grasartige Blätter trägt, kömmt urſprünglich von den Canäriſchen Inſeln. Sie wird ohngefähr zween Fuß hoch, und hat krummgebogene geſtreifte Stengel und an jedem Gelenke derſelben ein Blatt, deſſen Scheide den Stengel bis

*) Der kolbichte Hirſe, kolbichte Fench oder Pfenich, Fenchelhirſe, oder Fuchsſchwanz. (*Panicum germanicum Mill.* Panicum germanicum ſeu panicum minore. C. *Bauh.*) ſcheinet mehr als eine bloſſe Spielart vom italiäniſchen Hirſe, zu ſeyn, ob gleich Linné dieſelbe nicht als eine beſondere Art angeführt hat. A. d. Ueb.

bis zum nächſten Gelenke umfaßt. Der Stengel endiget ſich mit einer eyförmig geſtalteten, dicht mit Blumen verſehenen, zuſammengeſetzten Aehre; jede Blume hat einen zweyklappigten nachenförmigen Kelch von einer gelblichten Farbe, der mit Grün geſtreift iſt, und ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey Staubfäden und zwo Fruchtröhren enthält.

Der Canarienſaame iſt bekannt genug und das gewöhnliche Futter für die Canarienvögel. Wo dieſe Pflanze wild wächſet, pflegt man den Saamen zu Mehl zu mahlen und eine Art von ſchlechtem Brod daraus zu machen *). (Man vermiſcht es zu dieſer Abſicht auch mit Weizenmehl. — Nach Herrn Schrebers Vorſchlage wäre eine ſehr wohlſchmeckende Grütze davon zu bereiten, wenn nur nicht die Spelzen von dem Saamen ſo ſchwer abzubringen wären. — Auf der Inſel Maltha findet ſich eine Varietät dieſer Grasart mit ſchwarzen Saamen, welche man daſelbſt *Canneno* nennet; auch giebt es noch eine andere Spielart mit gräulichten Saamen, da die gemeine Art weiß ausſiehet.)

11) POLYGONUM Fagopyrum. *Buck Wheat. Linn.* Spec. plant. 522. — Eryſimum cereale, folio hederaceo. *Bauh.* Pin. 27. — Fr. Saraſin. Bled noir. Seigle Vellar. Roughergbe. — Gemeiner Buchweizen. Heydekorn. Blende.

Der

*) Zu gleicher Abſicht kann auch das knollige Glanzgras (*Phalaris bulboſa Linn.*) dienen, welches weit mehr Körner als wie das Canarienfütter giebt; es wird daſſelbe von einigen Botanikern blos für eine Spielart der obenerwähnten Art gehalten. A. d. Ueb.

Der Buchweizen wird so oft auf unsern Aeckern wild gefunden, daß man ihn in England für einheimisch hält; allein es ist wahrscheinlich, daß er zuerst aus Asien zu uns gebracht worden sey. Es wird derselbe von den Landleuten häufig gebauet, und er ist allgemein und so bekannt, daß ich ihn hier nicht beschreiben darf. In verschiedenen Theilen von Europa bedienen sich die armen Leute des Heydekorns (oder der Heydegrütze) als ihres vorzüglichsten Nahrungsmittels; in Rußland aber wurde er ehedem nicht nur von geringen, sondern auch von vornehmen Personen gegessen. Czar Peter, der Große liebte den gekochten und mit Butter zugerichteten Buchweizen so sehr, daß er selten andere als von demselben bereitete Suppen genoß. Diese Art, den Buchweizen zuzurichten, wird anjetzt noch in Deutschland und in der Schweiz sehr geschätzt *). Auch macht man daselbst Kuchen und Puddings daraus, und man kocht ihn mit an Fleischbrühen und andere Suppen.

12) QUERCUS Esculus. *Cut-leaved Italian Oak. Linn.* Spec. plant. 1414. — Quercus parua siue Fagus Graecorum et Esculus. *Bauh.* Pin. 420. — Kleine Eiche.

Diese Eichenart wächset im südlichen Theile von Frankreich und Italien wild. Sie hat glatte, buchtige, so tief eingeschnittene Blätter, daß selbige aus Lappen

*) Man macht aus dem Heydekorn in Verbindung mit Möhren ein Bier, und mischt solchem auch mit unter das Korn oder Weizen zum Brodbacken. — Nach dem Manetti giebt das mit Butter und lodigianischem Käse zubereitete Mehl vom Buchweizen in der Lombardey ein wohlschmeckendes Gerichte ab, welches *Polenta nera* genennet wird. A. d. Ueb.

lappen zu bestehen scheinen. Ihre Stiele sind kurz, und einige von den ermähnten Buchten endigen sich in eine scharfe Spitze, andere aber mit einem stumpfen Ende. Die jungen Zweige sind mit einer purpurfarbnen Rinde überzogen, und die Eicheln sitzen dicht an denselben an. Diese lezteren sind lang und dünne, und mit sehr rauchen Kelchen versehen.

In theuren Zeiten sammlen die armen Leute in Frankreich diese Eicheln, reiben sie zu Mehl, und backen Brod daraus. Es haben dieselben einen süßlichten Geschmack, allein sie geben wenig Nahrung. (In Spanien werden sie unter der Asche gebraten und gegessen). *)

19) QUERCUS Phellos. *Willow-leaved Oak. Linn. Spec. plant. 1412.* — Fr. Chêne verd. Saule de la Louisiane. — **Weideneiche. Weidenblättrige Eiche.**

Es ist dieses ein sehr großer immer grünender und in Virginien einheimischer Baum. Er erreicht oft eine Höhe von vierzig Fuß, und hat ein harkes, zähes und grobes Holz. Seine Aeste sind mit einer gräulichten Rinde überzogen, und mit länglichten, spießförmigen, den Weidenblättern einigermaaßen ähnlichen Blättern, die jedoch von einer dickern Consistenz sind,

*) Nach Lieutaud's Berichte wachsen in einigen Gegenden der Alpen, und besonders in Spanien, eine Art eßbarer Eicheln, die in Ansehung des Geschmacks und der Güte den Kastanien nichts nachgeben; ja in einigen Provinzen von Spanien, besonders in Grenada, findet man Eicheln, welche die besten Haselnüsse an Geschmack übertreffen. (Siehe Dessen Innbegriff der medic. Praxis B. 3. S. 436. der deutschen Uebersetzung.) A. d. Ueb.

ſind, beſetzt. Die Eicheln ſind länglicht, und es ſitzen dieſelben in ſehr kurzen Kelchen. Dieſe Früchte ſind ſüßer als Caſtanien, und die Indianer ſuchen ſolche ſehr auf, um ſie auf den Winter aufheben und ſodann verzehren zu können. Auch ziehen ſie ein Oel aus denſelben, deſſen ſie ſich ſtatt der Butter bedienen, und welches etwas ſchlechter als wie das Mandelöl ausfällt. In Amerika wird dieſer Baum die Lebenseiche (*Live Oak*) genennet.

14) SESAMUM orientale. *Eaſtern Foxglove. Linn.* Spec. plant. 883. — Seſamum veterum. *Bauh.* Pin. 27. — Fr. Seſame. Iugoline. — Aegyptiſcher Oelſaamen. Alexandriniſcher Oelſaamen. Amerikaniſcher Oelſaamen. Morgenländiſches Seſamkraut.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt auf der Inſel Ceylon und der malabariſchen Küſte einheimiſch. (Sie wird anjezt am häufigſten in Aegypten, Syrien, auf verſchiedenen Inſeln des mittelländiſchen Meeres, in Indien, in der Bucharey, um Aſtrachan, und in Perſien gebauet, wo die Pflanze Kunſchut oder Chunſchut genennt wird.) Sie treibt einen runden, haarigten, ohngefähr zween Fuß hohen Stengel, welcher ſich in wenig Zweige theilet, die mit länglicht eyförmigen Blättern, die auf Stielen ruhen und in entgegengeſezter Richtung ſtehen, verſehen ſind. Dieſe Blätter ſind an ihren Rändern unzertheilt, mit Adern durchzogen, und mit einigen weichen Haaren dünn bedeckt. Die Blumen brechen an den Winkeln der Blätter auf kurzen Stielen einzeln hervor; ſie ſehen weiß aus, haben einen beſtändigen Blumenkelch, welcher am Rande in fünf gleiche Theile getheilet iſt, die ſich ausbreiten, und enthalten ein Blumen-

menblatt, welches so wie das an der Fingerhutblume (Digitalis) aussiehet. In der Mitte der Röhre erblickt man vier Staubfäden, von denen zween kürzer sind, als wie die andern beyden, und alle diese Staubfäden sind kürzer, als wie das Blumenblatt; es umgeben dieselben einen eyförmigen haarigten Fruchtknoten, auf welchem eine Fruchtröhre ruhet, welche länger ist, als wie die Staubfäden, und mit einer spießförmigen in zwo Theile getheilten Narbe besezt ist. Wenn die Blume abfällt, so wird aus dem Fruchtknoten eine länglichte, vierzelligte Kapsel, in welcher viele kleine eyrunde, zusammengedrückte Saamen enthalten sind.

Das Sesamkraut wird nicht allein in Asien, sondern auch in Afrika gebauet, und aus dem lezteren haben es die Negern nach Carolina über geführet, wo sie es in großer Menge pflanzen, die Saamen davon sehr gerne essen, und, so wie aus Reis und Hirse, Suppen und Puddings machen. Sie rösten selbige über dem Feuer, schmoren sie mit einigen andern Ingredienzien, und erhalten dadurch ein gutes Nahrungsmittel. In Carolina nennt man diese Saamen Oelsaamen, weil sie sehr viel Oel enthalten. Anfangs gleich nach dem Auspressen hat dieses Oel einen warmen beissenden Geschmack, der dem Gaumen gar nicht angenehm ist; allein wenn dasselbe ein oder zwey Jahr lang aufgehoben worden ist, so verschwindet das Unangenehme, es wird mild und lieblich, und die Einwohner von Carolina bedienen sich desselben in ihren Sallaten und zu allen Absichten wie des Baumöls *).

15) Se-

*) Diese Pflanze wird auch in Guiana in den Gärten der Negern gebauet. Man röstet daselbst die Körner und ißt sie mit Zucker oder Honig. Auch das frisch aus-

15) SESAMUM indicum. *Indian Foxglove.* *Linn.* Spec. plant. 884. — Oſtindiſches Seſamkraut.

Das oſtindiſche Seſamkraut iſt ebenfalls eine ein Jahr lang ausdaurende Pflanze, welche in einigen Theilen von Indien einheimiſch iſt. Der Stengel wächſet höher, als wie bey der vorigen Art, und die untern Blätter ſind in drey Abtheilungen eingeſchnitten. Die Blume gleichet der von der vorhergehenden Art, und der Saame wird in Indien auf die nehmliche Weiſe gegeſſen *).

16) SINAPIS nigra. *Black Muſtard.* *Linn.* Spec. plant. 933. — Sinapi rapi folio. *Baub.* Pin. 99. — Fr. Moutarde commune. — Schwarzer Senf.

Der ſchwarze Senf dauert ein Jahr lang aus, und wächſet an den Zäunen und den Rainen der Felder in England wild. Er treibet einen zweigigten Sten-

ausgepreßte Oel iſt nach Aublets (Tom. II. p. 665.) Verſicherung gut zu eſſen. In Aegypten erhält man das wahre Seſamöl theils durch Kochen, theils durch Auspreſſen. Da es nicht ſo leicht ranzigt als wie andere fette Oele wird, ſo werden, wie Haſſelquiſt berichtet, andere koſtbare Oele und Balſame, zum Beyſpiel der Mecchabalſam, damit verfälſchet. A. d. Ueb.

*) Die Saamen dieſer Art ſind ſchwarz, da hingegen die von der vorhergehenden weiß ſind. — Man beſtreuet mit dieſen Saamen die Kuchen, und bäckt auch aus denſelben mit Reismehl und Zucker allerley Backwerk. Sie erſetzen auch bisweilen die Stelle des Brodts, und das daraus bereitete Oel wird ſo wie das wahre Seſamöl angewendet. A. d. Ueb.

Stengel, welcher drey bis vier Fuß hoch wird, und mit verſchiedentlich eingekerbten Blättern an den Theilungsorten der Zweige verſehen iſt. Die an dem untern Theile befindlichen Blätter gleichen den Rübenblättern, jedoch ſind ſie etwas kleiner; nach der Spitze zu aber ſind ſie weniger eingekerbt, und beynahe eyförmig geſtaltet. Die Zweige endigen ſich in lockere Blumenähren; die Blumen ſind gelb, und jede derſelben beſtehet aus einem Kelche von vier ſchmalen Blättern, welche ſich kreuzförmig ausbreiten und mit der Blume zugleich abfallen; und aus vier rundlichten Blumenblättern, welche eben ſo wie die Kelchblätter geordnet ſind, und vier eyrunde Drüſen haben, von denen auf jedem eine unter den Staubfäden und der Fruchtröhre befindlich iſt. In der Mitte der Blume entdeckt man ſechs pfriemenförmige Staubfäden, von denen zween kürzer ſind, als wie die übrigen; es umgeben dieſelben einen zugeſpitzten Fruchtknoten, welcher ſich in eine glatte, viereckigte, ohngefähr einen Zoll lange Schote verwandelt, die ſich in eine ſcharfe Spitze endiget. — Dieſe Pflanze wird ihrer Saamen wegen gebauet, aus denen man die vortrefliche und geſunde Sauce, den ſogenannten Senf*), zubereitet.

17) SINA-

*) Der Moſtrich oder Senf wird aus eingekochtem und gut abgeſchäumtem Moſt und zerſtoſſenem Senfſaamen bereitet; wenn man ihn eſſen will, ſo vermiſcht man ihn mit Eſſig oder mit Wein und Zucker. Uebrigens iſt der Senf eine magenſtärkende, erwärmende, den Schleim zertheilende und die Verdauung befördernde Speiſe; auch dient derſelbe gegen den Scorbut. — Durch den Zuſatz von Gewürzen wird der Senf zu hitzig. Der beſte Moſtrich wird in Frankreich zu Lion und Dijon, und in Deutſchland zu Regensburg und in Tyrol genommen. A. d. Ueb.

17) SINAPIS arvenſis. *Charlock. Linn.* Spec. plant. 933. — Rapiſtrum flore luteo. *Bauh.* Pin. 95. — Fr. Senevé des champs. Navette des Serins. — Ackerſenf. Feldſenf. Schwarzer Feldſenf.

Dieſe Pflanze iſt als ein überflüßiges Unkraut unter dem Korn zur Gnüge bekannt. Das Durhammer Senfmehl ſoll aus den Saamen dieſer Art gemacht werden; indeſſen kann ich doch nicht für die Wahrheit dieſer Sache ſtehen *). —

Die Landleute in England legen den Namen *Charlock* oder *Wallook* noch einer andern Pflanze bey, welche größer wächſet, als wie der Ackerſenf. Es iſt dieſes der Ackerrettig, oder Heidenrettig, Hedrich, oder der wilde Senf (Raphanus Raphaniſtrum *Linn.*), deſſen Kelch zugeſchloſſen iſt oder aufrecht ſtehet; die Blumen derſelben ſind weißlicht, und die Schote lang, rund und glatt, und es enthält ſolche nur eine einzige Zelle. Dieſe leztere Pflanze iſt ein noch weit ſchlimmeres Unkraut unter dem Korn, als der Ackerſenf **).

18) ZEA

*) In Schweden werden die Blätter vom Ackerſenf wie Kohl zugerichtet. Es kann derſelbe auch die Stelle des ſchwarzen Senfs vertreten; und er giebt durch das Auspreſſen ein brauchbares Oel. — Es giebt noch einige andere Saamen von Pflanzen, die den Senf einigermaaßen erſetzen können; dieſe ſind: die wilde Rauke (*Braſſica Eruca Linn.*); der gemeine Wegſenf (*Eryſimum officinale Linn.*); die zahme Gartenkreſſe (*Lepidium ſativum L.*); die Brunnenkreſſe (*Siſymbrium Naſturtium L.*); das Sophienkraut (*Siſymbrium Sophia L.*); die Sumpfrauke (*Siſymbrium amphibium L.*) und ihre Abänderungen, und die Bauerkreſſe oder der Bauernſenf (*Thlaspi arvenſe L.*) A. d. Ueb.

**) Er kann auch gekocht gegeſſen werden, und ſeine Saamen können zum Oel dienen. A. d. Ueb.

18) ZEA Mays. *Indian Wheat. Turkey Wheat. Linn.* Spec plant. 1378. — Frumentum indicum Mays dictum. *Bauh.* Pin. 25. — Fr. Bled de Turquie à fruit rouge. — Türkischer Weizen. Türkisches Korn. Indianisches Korn. Welschkorn. Mays.

Der Türkische Weizen kömmt ursprünglich aus Amerika, woselbst er häufig, so wie auch in einigen Theilen von Europa, vornehmlich in Italien und Deutschland (und in Asien in Japan), gebauet wird. Es giebt viele Abänderungen davon, welche in der Farbe der Körner von einander abweichen, und in unsern Gärten zur Zierde unterhalten werden. Es ist dieses die vornehmste Getreideart, woraus in den südlichen Theilen von Amerika Brod gebacken wird; allein seit der Einführung der Reispflanze in Carolina wird der türkische Weizen in den nördlichen Colonien nur noch wenig gebrauchet. Ueberdieses giebt er auch anjezt noch einen Hauptheil des Unterhalts für das arme Volk in Italien und Deutschland ab. Dieses ist diejenige Art Weizen, deren in dem Buch Ruth in der heiligen Schrift erwähnt wird, wo es heißt, daß Boaz der Ruth geröstete und in Weinessig eingetauchte Kornähren vorsezte. Dieser Art, die gerösteten Aehren vom türkischen Weizen zu essen, bedient man sich anjezt noch in den Morgenländern; sie sammlen die Aehren, wenn sie ohngefähr halb reif sind, und essen, nachdem sie dieselben nach ihrem Geschmack geröstet haben, sich an solchen eben so satt, als wie an dem besten Brodte. — In verschiedenen Theilen von Südamerika rösten sie das reife Korn, aus dem sie niemals Brod backen, zerreiben es zwischen zween Steinen, vermischen es mit Wasser in einer Kürbisschaale, und essen es auf diese Weise.

Die Indianer machen aus dem türkiſchen Weizen eine Art von Getränke, welches ſie *Cici* nennen. Dieſes Getränke iſt ſehr blähend und berauſchend, und hat ohngefähr den Geſchmack von dünnem Biere; ſie bedienen ſich jedoch deſſelben nicht zum täglichen Gebrauch, indem ſie zu träge ſind, es oft zuzubereiten, und daher heben ſie es vorzüglich zu ihren Feſttagen und Gaſtereyen auf, wo ſie ſich meiſtens damit berauſchen. Die Art, dieſes Getränk zuzubereiten, beſtehet darinnen, daß ſie einen Haufen Korn in einem Gefäß mit Waſſer ſo lange einweichen, bis es ſauer wird; ſodann kauen die alten Weiber, die zu dieſem Behuf mit Kürbißſchaalen verſehen ſind, einige Körner von dem Korn in ihrem Munde, und indem ſie es in die Kürbiße ſpucken, ſo gießen ſie den Speichel und alles zuſammen in die ſauer gewordene Feuchtigkeit, nachdem man zuvor die leztere in ein anderes Gefäß abgezogen hat. Die gekaueten Körner gerathen bald in Gährung; wenn dieſe aufhöret, ſo gießt man die Feuchtigkeit von den Hefen ab, und hebt ſolche zum Gebrauch auf. Auf einigen Inſeln in der Südſee, wo jeder Menſch ſein eigner Geſetzgeber iſt, geſchiehet es zu Folge einer neuern Nachricht nichts ſelten, daß ſogar ſogar bey einem Mörder der verübte Mord entſchuldiget wird, wenn er ſich im Cici betrunken hat *).

19) Zi-

*) Den türkiſchen Weizen vermiſchen die Landleute in Italien, wie Manetti berichtet, mit Roggen und Bohnen, denen er den bittern Geſchmack benimmt. Im Mayländiſchen macht man ſehr wohlſchmeckende Mehlſpeiſen davon, und im Veroneſiſchen kleine Kuchen, welche im Ofen, mit verſchiedenen Zuſätzen

ge-

19) ZIZANIA aquatica. *Water Zizania. Linn.* Spec. plant. 1408. — Arundo alta gracilis, foliis e viridi caeruleis, locustis minoribus. *Sloane's* Iam. 33. Hist. I. p. 110. — Fr. Zizanie aquatique. — Wasserhaber. Wasserhafer. Wasserkappengras.

Der Wasserhaber ist eine dem Schilf ähnliche Pflanze, welche in den morastigen Gegenden auf Jamaika und in Virginien wild wächset. Die Blätter derselben sind von einer grün purpurrothen Farbe, und die Stengel endigen sich in ausgebreitete Rispen, an denen die männlichen und weiblichen Blumen in verschiednen Abtheilungen stehen. Die männliche Blühte hat keinen Kelch; sie bestehet blos aus einem zweyklappigten, gleichen Bälglein, welches sechs kleine, mit länglichten Staubbeuteln besezte, Staubfäden enthält. Die weibliche Blume hat ebenfalls keinen Kelch, sondern sie ist aus einem zweyklappigten Bälglein, welches den Fruchtknoten ganz einwickelt, und eine lange Granne hat, zusammengesezt. Der Fruchtknoten unterstüzt zwo kleine Fruchtröhren, und wird zu einem kleinen länglichten Saamen.



gebacken, und Taletti genannt und verkauft werden. In Neapel wird der Mays zu Suppen gebraucht. Auch macht man einen Teig daraus, den man in viereckigte Stücken schneidet und mit Oel in einer Pfanne röstet; dieses Backwerk wird, weil es schmackhaft und nährend ist, häufig gegessen A. d. Ueb.

Die Indianer essen den Wasserhaber vorzüglich gerne, und halten ihn für delikater, als wie den Reis. Brächte man diese nuzbare Pflanze nach England, wie ein neuerer Schriftsteller sehr richtig bemerkt, so würde sie wahrscheinlicher Weise auf unsern niedrigen Wiesen sehr gut fortkommen, und die Mühe derjenigen reichlich vergelten, die sich mit der Cultur derselben beschäftigen würden.

Zehntes

# Zehntes Hauptſtück.

## Eßbare Nüſſe*).

1) Amygdalus communis. *Sweet and Bitter Almond.* — Fr. Amandier commun ou ſauvage. — Gemeiner Mandelbaum.

2) Anacardium occidentale. *Caſhew Nut.* — Fr. Acajou - à - Pommes. — Acajounuß. Elephantenlausbaum.

3) Auicennia tomentoſa. *Eaſtern Anacardium* or *Malacca Bean.* — Fr. Avicene. — Filzige avicenniſche Pflanze.

4) Corylus Auellana. *Hazel Nut.* — Fr. Coudrier ſauvage. — Haſelnuß. Gemeine Haſelſtaude. Gemeiner Haſelſtrauch.

Corylus Auellana racemoſa. *Cluſter Nut.*

Corylus Auellana maxima. *Large Cob Nut.* Groſſe Zellernuß.

Corylus Auellana rubens. *Red Filbert.* Rothe Haſelnuß. Rothe Lambartsnuß.

Corylus Auellana alba. *White Filbert.* Weiſſe Haſelnuß. Weiſſe Lambartsnuß.

5) Cocos nucifera. *Cocoa Nut.* — Fr. Cocos à gros fruit. — Nußtragender Cocosbaum. Cocosnuß.

6) Fagus Caſtanea. *Common Chesnut.* — Fr. Châtaigner commun. — Caſtanienbaum. Zahmer Kaſtanienbaum.



*) Eine Nuß (Nux) iſt ein hartes, holzigtes Saamenbehältniß, worinnen ein Kern enthalten iſt. Anm. des Verf.

7) Fagus pumila. *American Chesnut.* Zwergkaſtanie. Zwergbuche. Nordamerikaniſcher Zwergkaſtanienbaum. Cinquapin.

8) Iuglans regia. *Common Walnut.* — Fr. Noyer royal de Perſe. — Gemeiner Wallnußbaum. Welſche Nuß.

9) Iuglans nigra. *Black Virginian Walnut.* Schwarze virginiſche Wallnuß. Runde ſchwarze nordamerikaniſche Wallnuß.

10) Iatropha Curcas. *Indian Phyſic Nut.* — Fr. Curcas noir. Medecinier. Pignon d'Inde. — Schwarzer Purgiernußbaum. Amerikaniſcher Brechnußbaum.

11) Iatropha multifida. *French Phyſic Nut.* — Fr. Aveline purgante. — Franzöſiſcher Purgiernußbaum.

12) Pinus pinea. *Manured Pine. Stone Pine.* — Fr. Pinaſtre. — Zirbelbaum. Pinienbaum. Piniolenbaum. Italiäniſche Kiefer.

13) Piſtacia vera. *Piſtachia Nut.* — Fr. Piſtachier. — Piſtacienbaum.

14) Piſtacia narbonenſis. *Trifoliate-leaved Turpentine-tree.* Piſtacienbaum aus Languedoc.

15) Theobroma Cacao. *Chocolate Nut.* — Fr. Arbre du Cacao d'Amerique. Cacaotier. Chocolat. Wahrer Cacaobaum.

16) Trapa natans. *Ieſuit's Nut.* — Fr. Chataigne d'eau. Cornouille. Matre d'eau. Triboule. — Waſſernuß. Stachelnuß. Spitznuß. Seenuß.

1) AMYGDALVS communis. *The Almond-tree. Linn.* Spec. plant. 677. — Amygdalus ſylueſtris. *Bauh.* Pin. 441. — Fr. Amandier commun. Amandier ſauvage. — Gemeiner Mandelbaum. Gemeiner dickſchaaliger Mandelbaum.

Der Mandelbaum, welcher in Afrika wild wächſet, (und von da nach Italien, Portugall, Spanien, Frankreich und in die ſüdlichen Länder Deutſchlands gebracht worden iſt,) wird ein ſehr großer Baum, deſſen Aeſte ſich weit ausbreiten. Aus dieſen kommen ſehr viele dünne Zweige hervor, welche mit Blättern, die denen vom Pfirſchbaum gleichen, beſetzt ſind. Die Blumen ſtehen paarweiſe, auf ſehr kleinen oder faſt gar keinen Stielen; ſie haben viel Aehnlichkeit mit den Pfirſchblüthen, allein ihre Farbe iſt heller, und auf dieſelben folgen trockne, häutige Früchte, in denen die ſogenannten Mandeln oder Mandelkerne enthalten ſind.

Es giebt zweyerley Sorten von Mandeln, nehmlich ſüße und bittere. Indeſſen kommen doch beyde aus Kernen von einem und eben demſelben Baume hervor; auch bemerkt man keinen Unterſchied an den Kernen derſelben. Aus beyden erhält man durch das Auspreſſen eine große Menge von einem Oele, nehmlich das Mandelöl, welches weder einigen Geruch, noch einen beſondern Geſchmack hat. Dieſes Oel beſitzt erweichende Eigenſchaften, und wird innerlich gegen den Huſten, das Brennen des Urins und Entzündungen verordnet. Die Kerne der ſüßen Mandeln werden häufig gegeſſen, und es ſollen, wenn man ohngefähr zehn Stück geſchälte Mandeln ißt, ſolche bey dem Sodbrennen Erleichterung verſchaffen.

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Die Abänderungen des gemeinen dickſchaaligten Mandelbaums ſind: 1) Der ſüße dickſchaaligte Mandelbaum, (*Amygdalus dulcis* vel *ſatiua*,) an den ſüßen Steinen der Früchte deſſelben bemerkt man keine Vertiefungen. — 2) Der bittere dickſchaaligte Mandelbaum (*Amygdalus amara*) hat einen dickſchaaligten Stein mit vielen Vertiefungen, deſſen Kern einen bittern Geſchmack hat; es wirkt derſelbe bey vielen Thieren als ein Gift, und er macht auch bey Menſchen, wenn er in Menge genoſſen wird, Erbrechen. — 3) Der ſüße und bittere Mandelbaum mit voller Blüthe. — 4) Der dünnſchaaligte Mandelbaum, Krack- oder Knackmandelbaum (*Amygdalus dulcis Mill.*) wird von Millern für eine beſondere Art gehalten. Die Schaale des ſüßen Kernes iſt ganz dünne und mit vielen Vertiefungen verſehen.

In Deutſchland bekommen wir die Mandeln vorzüglich aus Italien, und daher werden ſie Florenzermandeln genennet. Die Ambroſienmandeln hält man für die beſten; ſie ſind dick und rund, und haben einen ſehr guten Geſchmack. Die langen und dünnen heißen Jordanmandeln. Aus Spanien kommen die ſogenannten Valenzermandeln. In den Ländern, wo ſie wild wachſen oder gezogen werden, machen ſie einen Theil der Nahrung aus, bey uns aber dienen ſie zu Delikateſſen. Man macht ſehr viele einfache und zuſammengeſetzte Zubereitungen daraus. Die noch grünen Mandeln werden wie die Wallnüſſe in Zucker eingemacht. Die Mandelmilch iſt in heiſſen Tagen für Geſunde, und in hitzigen Fiebern für Kranke ein kühlendes, linderndes, verdünnendes und nährendes Mittel. Außerdem werden Suppen,

Müſſer,

Mässer, Kuchen, Torten u. s. w. aus den Mandeln verfertiget, die nach Beschaffenheit der Zubereitung bald leichter, bald schwerer zu verdauen sind. Die geröſteten oder gedörrten, die mit Zucker gebrannten und die weiß überzogenen Mandeln werden zum Nachtisch aufgesetzt. Die in Schmalz oder Oel gebackenen Mandeln geben eine ungesunde Speise ab. — Das Mandelöl giebt den damit zugerichteten Sallaten, wenn noch Eydotter darunter gemischt wird, einen vortreflichen Geschmack. — Die Mandelkleyen werden statt der Seife zur Reinigung der Haut gebraucht, und die Parfümeurs in Frankreich machen aus den süßen und bittern Mandeln, nebst wohlriechenden Oelen verschiedene Arten von Mandelseife. — Die bittern Mandeln werden, zu allerley Zubereitungen aus den süßen, um den Geschmack derselben zu erhöhen, in geringer Menge zugesetzt. Das ausgepreßte Oel aus den bittern Mandeln ist auch süße; allein das wesentliche Oel, das man auch in sehr geringer Menge aus ihnen erhält, kömmt von den harzigten Theilen her, welche wahrscheinlicher Weise in der häutigten Schaale stecken, und es bringt dasselbe ohne Zweifel die heftigen giftigen Wirkungen hervor.

2) ANACARDIVM occidentale. *Cashew Nut. Linn.* Spec. plant. 548. — Fr. Acajou-à-Pommes. Pommier d'Acajou. — Acajounußbaum. Westindischer Nierenbaum oder Anacardienbaum. Westindische Elephantenlaus.

Diese Pflanze, welche die einzige dieser Gattung ist, ist in beyden Indien einheimisch. Sie wächset selten über zwanzig Fuß hoch, sie theilet sich oben in viele sich weit ausbreitende Aeste, welche mit eyförmigen, den Birnbaumblättern ähnlichen Blättern besetzt sind. Die Blumen sind klein, weiß, und kommen

men an den Seiten der Zweige hervor; ſie haben einen aus fünf eyförmigen, ſcharf zugeſpitzten Blättern zuſammengeſetzten Kelch, und ein glockenförmiges Blumenblatt, welches am Rande fünf Einſchnitte hat. In der Mitte bemerkt man zehn Staubfäden und eine einwärtsgebogne pfriemenförmige Fruchtröhre, welche mit einer ſchiefen Narbe beſetzt iſt. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Geſtalt, und es wird ſolcher zu einer großen, gelben, eyrunden, fleiſchigten Frucht von der Größe einer Limonie, die an ihrer Spitze, die das dickſte Ende derſelben ausmacht, eine aſchfarbige Nuß unterſtützt, welche letztere wie die Niere von einem Haſen ausſiehet, und ohngefähr anderthalb Zoll lang und einen breit iſt *).

Die fleiſchigte Frucht iſt faſerigt, ſchwammicht und ſaftig, und mit einem ſcharfen, ſauren Safte erfüllt, deſſen man ſich in Amerika, den Punſch ſäuerlich zu machen, bedient **). Die Schaale der Acajounuß iſt ſehr hart, und der Kern, welcher ſehr ſüß und angenehm

*) Auf St. Domingo giebt es vier Abarten, davon die eine rothe mit Warzen beſetzte, die andere rothe etwas runde, die dritte weiſſe mit Warzen beſetzte, und die vierte weiſſe etwas runde, Früchte trägt. Das aus der Nuß gepreßte Oel dient gegen Warzen und Hüneraugen, und die Wurzel dieſes Baums iſt ein purgierendes Mittel. A. d. Ueb.

**) Verſchiedene Nationen in Amerika bereiten aus dieſen Früchten, indem ſie ſolche gähren laſſen, einen weinartigen Saft, deſſen ſie ſich zum Getränke bedienen. Siehe *Aublet* Hiſt. des plantes etc. Tom. I. pag. 392. — Man pflegt insgemein den Saft aus dem reifen Fleiſche auszuſaugen und das übrige wegzuwerfen; doch giebt es auch Leute, welche die ganze Frucht eſſen. A. d. Ueb.

genehm schmeckt, ist mit einer dünnen Haut überzogen; zwischen diesem und der Schaale findet man einen dicken schwärzlichten entzündbaren Saft, welcher in den frischen Nüssen von einer solchen ätzenden Beschaffenheit ist, daß, wenn man mit den Lippen darauf kömmt, unmittelbar Blasen auf denselben entstehen. Man pflegt die Kerne roh, geröstet oder eingepöckelt zu essen *).

Der erwähnte ätzende Saft wird von den jungen Frauenzimmern in Westindien für ein vortreffliches Schminkmittel gehalten, bey dessen Gebrauch sie jedoch sehr viel Schmerzen erdulden müssen, und so sehr auch unsere englischen Frauenzimmer für ein schönes Gesicht eingenommen sind, so ist es doch höchst wahrscheinlich, daß sich diese nie bequemen würden, ihre Haut, um ein schönes Gesicht zu erhalten, abschälen zu lassen. Glaubt ein westindisches Frauenzimmer von der Sonne allzusehr verbrannt zu seyn, so nimmt selbiges die Kerne von der Acajounuß und schälet die dünne Haut, womit solche umgeben sind, ab; mit diesen reiben sie ihr ganzes Gesicht, welches unmittelbar darauf anschwillt und schwarz wird; nach einigen wenigen Tagen gehet die Haut vom ganzen Gesicht stückweise ab, und in ohngefähr drey Wochen erzeuget sich wieder eine neue, welche so glatt und zart als wie bey einem jungen Kinde aussiehet. Ich habe von Personen, welche unter diese Bäume bey Sturmwet-

tern

*) Die Einwohner schneiden, ehe sie die Kerne zum Genuß anwenden, vorher die Nüsse entzwey, nehmen den Kern heraus und legen ihn in kaltes Wasser, um das scharfe Oel, welches etwa daran hängen möchte, abzuwaschen, worauf sie, wie Jacquin versichert, wohl alle andere Kerne an Annehmlichkeit übertreffen. — Auch kann man eine sehr angenehme Art von Chokolade daraus machen. A. d. Ueb.

tern ſich geflüchtet hatten, gehört, daß, wenn der beſagte Saft von einer aufgeſprungenen Nuß ihnen auf die Hände getröpfelt war, derſelbe die Haut beynahe ſo geſchwind als wie das Scheidewaſſer angefreſſen hatte.

Die gelbe Frucht dieſes Baumes iſt ein berühmtes Mittel zur Heilung der Magenbeſchwerden, mit denen die Negern in Braſilien ſehr oft beladen ſind; ſie wenden jedoch dieſes Mittel ſelten zu der erwähnten Abſicht freywillig an, denn ihre noch gutdenkenden Herren treiben ſie, wenn ſie merken, daß ſich die Negern nicht wohl befinden, und da ſie wiſſen, was der Geſundheit der letztern zuträglich iſt, in die Wälder, wo die Acajounüſſe häufig wachſen, und laſſen ſie daſelbſt, entweder um zu verhungern oder ſich ſelbſt zu heilen. Der Hunger zwingt ſie jedoch gar bald häufig die erwähnte Frucht zu eſſen, weil ſie nichts anders bey der Hand haben, und in zwey oder drey Wochen werden ſie vollkommen geſund, und fähig ihre gewöhnlichen Arbeiten wieder zu verrichten. Der milchigte Saft dieſes Baumes theilet der Leinewand eine gute ſchwarze Farbe mit, die ſich nicht wieder auswaſchen läßt.

3) AVICENNIA tomentoſa. *Eaſtern Anacardium. Malacca Beam. Linn.* Syſt. Nat. 426. — Bontia foliis ſubtus tomentoſis. *Jacquin.* Amer. 25. — Anacardium. *Bauh.* Pin. 511. — Filzige avicenniſche Pflanze.

Dieſer Baum iſt in beyden Indien einheimiſch. Seine Blätter ſind länglicht, glatträndig, an der untern Seite wolligt, und ſie ſtehen auf ſehr kurzen dicken Stielen in einer entgegengeſetzten Richtung. Die Blumen brechen in langen Büſcheln hervor; jede derſelben beſtehet aus einem bleibenden Kelche, der in fünf rundlichte Lappen eingetheilt iſt, und ein weiſſes glocken-

glockenförmiges Blumenblatt enthält, das eine kurze Röhre hat, und am Rande in zwo Lippen abgetheilt ist, davon jede sich mehrentheils in drey gleiche eyförmige Theile theilet. In der Blume stehet man vier pfriemenförmige aufrechtstehende Staubfäden und eine gerade Fruchtröhre, die mit einer spitzigen zweyspaltigen Narbe besetzt ist. Die Fruchtkapsel ist zäh, zusammengedrückt, einigermaßen von rautenförmiger Gestalt, und enthält einen großen Saamen von der nehmlichen Form, welcher vier fleischigte Ansätze oder Ohren (Gills) hat.

Diese Saamen sollen die Anacardien oder Maccanüsse (*Anacardium orientale*) seyn, die man ehedem in den Apotheken aufbewahrte, und deren Kerne so wie die Mandeln gegessen wurden *). Es ist jedoch dieses noch vielen Zweifeln unterworfen. Nach dem Linné kommen diese Saamen von der *Bontia germinans*. Siehe dessen Species plantarum. p. 891 **).

4) CO-

*) Die Kerne aus den Früchten von der filzigten Avicennia werden von den Malabaren gegessen, nachdem sie dieselben durch langes Einweichen und Kochen von ihrer Bitterkeit befreyet haben. Die grünen Nüsse essen die Indianer mit Eßig eingemacht, auch kochen sie selbige mit an den Reis, um den Appetit zu reizen. A. d. Ueb.

**) Die orientalischen Anacardien oder Malaccanüsse kommen, wie neuere Entdeckungen zeigen, von dem *Semecarpus Linn.*, welcher beym C. Bauhin das *Anacardium primum* ist. Diese Früchte sehen glänzendschwarz aus; sie haben die Gestalt eines plattgedrückten Herzens, und sind ohngefähr einen Zoll lang. An dem einen Ende endigen sie sich in eine stumpfe Spitze, und mit dem andern hängen sie

an

4) CORYLVS Avellana. *The Hazelnut. Linn.* Spec. plant. 1417. — Corylus ſylueſtris. *Baub.* Pin. 418. — Fr. Noiſettier. Coudriet ſauvage. Avellines. — Gemeiner Haſelſtrauch. Gemeine Haſelſtaude. Haſelnußſtrauch.

Der Haſelnußſtrauch wächſet in unſern Wäldern in England (überhaupt in ganz Europa) und in Hecken ſo häufig, daß er allgemein bekannt ſeyn muß. Die verſchiednen Arten von Lambardsnüſſen (Filberts), welche man überall in den Gärten findet, ſind bloße Abarten von demſelben. Ob die Spaniſche Nuß (*The Spaniſh Nut.*) eine andere Abänderung ſey, iſt noch ungewiß; indeſſen glaubt doch Miller, daß die leztere der *Corylus Colurna Linn.* (die konſtantinopolitaniſche oder byzantiniſche Haſelſtaude) ſey.

Ich habe nicht nöthig, hier die Art und Weiſe anzuzeigen, wie man die Haſelnüſſe zu eſſen pflegt; in China aber legen ſie die Kerne davon in ihren Thee und glauben, daß ſie demſelben dadurch einen angenehmen Geſchmack mittheilen.

## Zuſaz des Ueberſezers.

Die Spielarten der Haſelnüße, von denen einige die neuern Botaniker als verſchiedene beſondere Arten feſtſezen, ſind: 1) Die groſſe holländiſche oder Spaniſche Nuß, *Corylus fructu maximo. The*

an einem runzlichten Stiel, und ſie enthalten unter zwo Schaalen einen Kern von ſüßlichtem Geſchmack. Zwiſchen dieſen Schaalen iſt ebenfalls, ſo wie bey der Acajoumuß, ein dicker und ſcharfer Saft befindlich. A. d. Ueb.

*The Spanish Nut.* Fr. Aveline à fruit rond) iſt groß, rund, mehr platt als hoch und oben plattgedrückt; die Schaale derſelben iſt braun und weiß geſtreift. — 2) Die **Mandelnuß** (*Corylus fructu oblongo albo*) iſt lang, dünn zugeſpitzt und kegelförmig; die Schaale ſiehet hellbraun aus und der Kern iſt ſüße. — 3) Die **Lambertsnuß, Zellernuß,** (*Corylus maxima Mill.* Engl. *Large Cob Nut.*) iſt von eyförmiger Geſtalt, zugeſpitzt und an der Spitze mit einer feinen Wolle bedeckt und ſie hat eine dünne Schaale. Da aus den Nüßen ähnliche Stämme wachſen, ohne ſich zu verändern, ſo halten **Miller** und **Münchhauſen** ſelbige für eine beſondere Art und die beyden nächſtfolgenden Sorten für Spielarten derſelben. — 4) Die **rothe Lambertsnuß, Rothe Ruhrnuß,** (*Corylus ſatiua, fructu oblongo rubente C. B. Red Filbert.* Fr. Noiſettier franc.) iſt mit einer dunkelrothen Haut umgeben. — 5) Die **weiße Lambertsnuß,** (*Corylus fructu oblongo rubente, pellicula alba tecto C. B. White Filbert.*) unterſcheidet ſich von der vorigen in Anſehung der weiſſen Haut, welche den Kern umgiebt; die Nuß ſelbſt iſt auch nicht ſo weit als wie bey der vorigen bedeckt. — 6) Die **baumartige Haſelnusſtaude,** (*Corylus nucibus in racemum congeſtis C. B. Corylus arboreſcens. Cluſter Nut.*) wächſet zu einem anſehnlichen, geraden und dicken Stamm auf, und trägt die Früchte büſchelweiſe. Die Einwickelung der Nuß iſt ſehr fleiſchigt und mit vielen gefranzten Einſchnitten verſehen; die Nuß iſt faſt kugelrund, oben platt, unten ſpitziger, ſie hat eine harte Schaale und einen vollen und ſüſſen Kern. Dieſe lezte Sorte wird ebenfalls für eine beſondere Art von einigen Kräuterkennern gehalten.

Die byzantinische Haselnuß, (*Corylus Colurna Linn.*), welche eine besondere Art ist, wächset um Konstantinopel. Sie ist ein niedriger Strauch, welcher länglichte Blätter mit Blattansätzen trägt, welche schmal und spitzig sind. Die Frucht ist klein und also von der spanischen Nuß sehr verschieden.

Die Haselnüße, (*Nuces avellanae*) werden roh gegessen. Man macht jedoch ein Getränk, das der Chocolade nahe kommen soll und eine kühlende Milch daraus; auch können sie zum Brodbacken angewendet werden. Durch das Auspreßen erhält man ein fettes Oel aus denselben, das sich bloß dem Geruch nach von dem Mandelöl unterscheidet, und welches zu den Speisen so wohl als zum Brennen gebraucht werden kann. Auch die Kätzchen der Haselstaude, wenn man solche im Frühjahr, ehe sie sich öfnen, abbricht und trocknet, sollen ebenfalls durch das Auspreßen ein fettes Oel geben. Der Genuß der unreifen Haselnüße verursachet, besonders bey Kindern, eine starke Heiserkeit und Engbrüstigkeit.

5) COCOS nucifera. *Cocos Nuc. Linn.* Spec. plant. 1658. — Palma indica coccifera angulosa. *Bauh.* Pin. 502. — Fr. Cocos à gros fruit. — Nußtragende Cocosbaum. Cocospalme. Kalappusbaum.

Es ist dieses eine in Ostindien wachsende Palmenart, welche aber auch in Südamerika und auf den westindischen Inseln häufig gezogen wird. Sie erreicht eine Höhe von funfzig bis sechzig Fuß, der Stamm derselben neigt sich jedoch auf eine Seite; übrigens hat sie eine regelmässige Gestalt, indem sie an beyden Enden von gleicher Dicke und in der Mitte am dünn-

dünnſten iſt. Die Rinde iſt glatt und von einer blaſſe braunen Farbe. An der Spitze des Stammes kommen zwanzig bis dreyſſig Zweige oder vielmehr Blätter hervor, von denen einige fünfzehn Fuß lang ſind. Dieſe Blätter ſind gefiedert, gerade und am Ende zugeſpitzt. Die Lappen derſelben ſehen grün aus, ſie haben eine ſchwerdförmige Geſtalt, und ſind gegen die Grundfläche der mittlern Rippe ohngefähr drey Fuß lang, ihre Länge aber vermindert ſich gegen das Ende derſelben. Die Zweige oder Blätter werden an ihrer Grundfläche durch faſerigte in einander gewebte Faden, welche von der Stärke eines dünnen Bindfadens ſind, befeſtiget. Die Blumen, welche blaßgelb ausſehen, brechen in langen Bündeln an dem Einſenkungsorte der Blätter hervor, und es kommen die männlichen und weiblichen Blühten aus der nehmlichen Scheide zum Vorſchein. Die männliche Blume beſtehet aus einem kleinen dreyblättrigen Kelche, in dem drey eyrunde, ſcharf zugeſpitzte Blumenblätter und ſechs mit pfeilförmigen Staubbeuteln beſetzte Staubfäden, enthalten ſind; die weibliche Blume hat ebenfalls einen dreyblättrigten Blumenkelch und drey Blumenblätter, welche eine mit einer dreylappigten Narbe gekrönte Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten iſt eyrund und es ſchwillt derſelbe zu einer groſſen Beere an, worinnen eine ovale hartſchaaligte Nuß liegt, welche an der Spitze drey Löcher hat, und mit einer Art von Flachs oder Werg überzogen iſt, welches die Indianer flechten und Stricke oder Seile daraus verfertigen. Mit dem erwähnten Werg wiſſen ſie auch ſehr gut die Ritze in ihren Schiffen zu verſtopfen.

Innerhalb des Cocosnuß findet man einen Kern von einem eben ſo angenehmen Geſchmacke wie die Mandelkerne, und überdieſes noch eine groſſe Menge eines

milchähnlichem Safte, den die Indianer sehr gerne trinken, ehe die Frucht reif wird; zu dieser Zeit ist der besagte Saft sehr lieblich; es wird derselbe aber bey völliger Reife der Nuß ganz sauer. Einige vollkommen ausgewachsene Nüsse enthalten eine Pinte und mehr von dieser Milch, deren häufiger Genuß auf die Indianer keine schlimmen Wirkungen zu äussern scheint; indessen müssen doch die Europäer anfangs damit vorsichtig umgehen. Dann da Lionel Wafer auf einer kleinen Insel in der Südsee landete, woselbst diese Bäume im Ueberfluß wuchsen, so fanden einige von seiner Mannschaft einen so grossen Geschmack daran, daß sie bey ihrer Abreise sich entschlossen, sich an diesem Saft satt zu trinken. Allein ihre Begierde hätte ihnen bald ihr Leben gekostet; sie wurden zwar nicht betrunken, aber doch so kalt und erstarrt, daß sie nicht auf ihren Füssen stehen konnten, und genöthiget wurden, sich von denenjenigen, die vorsichtiger gewesen waren, an Bord führen zu lassen, wo sie erst nach etlichen Tagen wieder hergestellt wurden. *)

Da

*) Auf der Insel Java bereitet man aus dem Cocosnußbaum ein Getränk, welches Tuac (und von den Malabaren Suri) genennt wird, das zur Verfertigung des Arracks angewendet wird, zu welchem es als ein wesentliches Ingredienz dienet. (Cook's Reise um die Welt im Hawkesworth. B. 4. S. 738.) — Wenn die Blumenknospen stückweise abgeschnitten werden, so bekömmt man einen angenehmen Palmwein, der aber gleich so wie er vom Baum kömmt getrunken werden muß, weil er den folgenden Tag schon sauer ist, jedoch noch zum Arrak und Essig gebraucht werden kann. Der Arrak wird nach einigen Schriftstellern aus dem in der Cocosnuß befindlichen süssen Wasser, mit Zusatz von Reis und

Da die Schaalen der Cocosnüsse hart sind und eine Politur annehmen, so werden sie oft queer durch geschnitten, auf einen Fuß gesezt, an den Rändern versilbert oder vergoldet, oder auf eine andere Art gezieret und sodann zu Trinkgeschirren gebraucht. Die Blätter dieses Baumes werden zu Strohdächern, Besen, Körben und anderm Hausgeräthe verwendet, und aus dem nezförmigen Gewebe, welches an der Grundfläche der Blätter wächset, machen sich die indianischen Weiber, Hauben und Schürzen.



und Zucker, als ein Branntewein abgezogen; andere aber glauben, der Arrak sey nichts anders als ein aus dem Suri abgezogener Spiritus. — Der erwähnte Palmwein wird von einigen über dem Feuer gekocht und sodann Orraca genennt. — Aus der klein geriebnen Cocosnuß machen die Indianer mit Wasser eine Art von Milch welche Santar genennt wird, worinnen sie allerley Gemüse, Reis und Fische kochen. Aus der besagten Milch scheidet sich durch das Kochen bey einem gelinden Feuer, ein klares, durchsichtiges, süsses, etwas brennzlicht schmeckendes Oel, das sogenannte Cocosöl, welches so lange als es frisch ist, zu den Speisen, sodann aber als Brennöl und zu Salben gebraucht wird. — Das Holz des Cocosbaums ist an dem Gipfel, in einer Länge von ohngefähr drey Fuß, schneeweiß, und es macht daselbst nebst dem Marke, den Palmenkohl aus, welchen man von diesem Baume für delikater als den von den andern Palmenbäumen hält. — Was die Arzneykräfte dieser Palme anbelangt, so bedienen sich die Indianer der Milch und des frischen Oels, zur Linderung der Schmerzen; des Decockts der Wurzeln in Fiebern und in der Ruhr; der jungen Blühte in brannem Lontarzucker wider das Brennen im Urin; und des Saftes der jungen unreifen, mit der Hülse auf Kohlen gebratenen Cocosnüsse, wenn sie wieder erkaltet sind, in hitzigen Fiebern. A. d. Ueb.

6) FAGVS Caſtanea. *Common Chesnut. Linn.* Spec. plant. 1416. — Caſtanea ſylveſtris. *Bauh.* Pin. 419. — Fr. Chataigner ſauvage. Maronier. — Kaſtanienbaum. Zahmer Kaſtanienbaum.

Der Kaſtanienbaum wächſet urſprünglich in den ſüdlichen Theilen von Europa; er wird aber auch in England häufig gebauet, wo er eben ſolche gute Früchte als wie in Spanien und Italien hervorbringet, ohnerachtet er nicht ganz ſo groß als wie in den leztern Ländern wächſet. *) Er iſt anjezt in den Gärten der Vornehmen ſo gemein, daß er gar keiner Beſchreibung bedarf. Auch von der Eigenſchaft der Kaſtanien oder Maronen, werde ich hier nichts erwähnen, **) und nur dieſes einzige hinzuſetzen, daß der Baum

*) Einige glauben daß der Kaſtanienbaum urſprünglich aus Kleinaſien komme und ſeinen Namen von Caſtana, einer alten Stadt in Theſſalien habe. — Es giebt zweyerley Arten von Kaſtanienbäumen, zahme und wilde; die Früchte der erſten ſind gröſſer, ſüſſer und ſchmackhafter und werden Maronen genennt: die Früchte der andern ſind kleiner und ſchlechter, das Holz dieſer Abart aber iſt härter. — Die Roßkaſtanien, welche um Conſtantinopel wachſen, ſind ebenfalls von keiner beſondern Güte. A. d. U.

**) Man pflegt die Kaſtanien insgemein zu kochen und zu röſten. Die gebratenen und mit Butter genoſſenen Caſtanien ſind ſchwer zu verdauen; in Frankreich ißt man ſie mit Limonien- oder Pommeranzenſaft und etwas Zucker. In einigen Provinzen in Frankreich und Italien wird, wie wir weiter unten ſagen werden, Brod aus denſelben gemacht und die daſigen Einwohner leben faſt blos von dieſen Früchten. — Man kann aus den Kaſtanien eine gute Chocolade verfertigen. Man ſocht gewöhnlich die gröſten Kaſtanien

Baum zu einem vortreflichen Zimmerholze tauglich iſt, und das Holz deſſelben zu vielen Endzwecken dem beſten Eichenholze gleich kömmt.

7) FAGVS pumila. *Americana Chesnut. Linn.* Spec. plant. 1416. —. Fagus foliis ouato-lanceolatis ſerratis. *Royen* lugdb. 79. — Zwergkaſtanie. Zwergbuche. Nordamerikaniſcher Zwergkaſtanienbaum. Cinquapin.

Dieſer Baum iſt in Amerika einheimiſch. Er unterſcheidet ſich von dem vorigen dadurch, daß er kleiner iſt, und daß die untere Seite ſeiner Blätter wolligt und die Blumenkäzchen dünner und knotigt ſind. Die Nüſſe deſſelben ſind ein wenig gröſſer als wie die



ſtanien in Brannteswein ſo lange, bis die Schaalen und Häute davon abgehen, hernach läßt man ſie in Milch aufwallen und vollends weich kochen: den Brey davon ſchlägt man durch und kocht ihn in der erforderlichen Menge Milch mit Zucker und ein wenig Zimmt noch einmal, und quirlet dieſes ſo lange bis es wie rechte Chocolade ſchäumet. (Siehe Lieutaud Inbegrif der mediciniſchen Praxis B. IV. S. 437. der deutſchen Ueberſetzung.)— Man iſt die Kaſtanien insgemein geröſtet mit Butter, welches aber eine ſchwer verdauliche Koſt iſt; beſſer iſt es ſie mit Pommeranzen- oder Citronenſaft und Zucker zu eſſen. Gekocht ſezt man ſie beſonders zu dem Braunkohl hinzu. In einigen Provinzen Frankreichs, im Genueſiſchen und in Toskana machen die Einwohner aus ihnen Brod, oder vielmehr einen aus dem Mehl derſelben mit Waſſer gekochten dicken, feſten Teig (Polenta), welcher zwar nicht unangenehm ſchmeckt, aber ſchwer zu verdauen iſt. Durch das Auspreſſen erhält man aus dieſen Früchten kein Oel, ſondern einen Saft, der in eine Weingährung übergehet. A. d. Ueb.

Haſelnüſſe, allein ſie übertreffen die gemeinen Caſtanien gar ſehr an Süßigkeit. In den Wäldern von Südcarolina ſind dieſe Bäume im Ueberfluß anzutreffen.

8) IVGLANS regia. *Common Walnut. Linn.* Spec. plant. 1415. — Nux iuglans ſive regia vulgaris. *Bauh.* Pin. 417. — *Fr.* Noyer royal de Perſe. — Gemeiner Wallnußbaum. Welſche Nuß.

Der gemeine Wallnußbaum iſt, weil er ſo allgemein gepflanzet wird, zwar einem jeden bekannt, allein man hat bis jezt ſein Vaterland noch nicht beſtimmen können. *) Es giebt viele Abarten von demſelben, welche blos Saamenabänderungen ſind. **). Man

*) Er iſt in Syrien und Perſien einheimiſch. A. d. Ueb.

*) Die Abarten der Wallnüße ſind folgende: 1) Die Schaafnuß, Pferde- oder Roßnuß, oder auch Robernuß, (*Iuglans fructu maximo C. B. The French Walnut.*) iſt ſehr groß, aber nicht ſo ſchmackhaft als wie die gemeine Sorte. — Die dünnſchaaligte Nuß, (*Iuglans fructu tenero et fragili putamine, C. B. Thinſhelled Walnut.*) hat eine dünne, zerbrechliche Schaale und ihr Geſchmack iſt auch nicht ſo gut wie die gemeinen. — 3) Die Steinnuß, Grübelnuß, (*Iuglans putamine duriſſimo. Tourn.*) iſt gleichſam die wilde Sorte, deren Früchte klein und unſchmackhaft bleiben, eine ſehr dicke Schaale haben, und daher wenig brauchbar ſind. — Die doppelte Wallnuß, (*Iuglans bifera C. B. The double Walnut.*) ſoll jährlich zweymal Früchte tragen. — 5) Die ſpäte Wallnuß oder Johannisnuß, (*Iuglans fructu ſerotino C. B. The late Walnut.*) wird deswegen ſogenennet, weil der Baum erſt um Johan-

Man nimmt insgemein an, daß die Wallnüsse sehr viel von den Eigenschaften der Mandeln besitzen sollen, allein sie sind zuverläßig weniger erweichend, da sie leicht einen Husten zu erregen vermögend sind. Die Chineser machen die Wallnüsse in Zucker ein, *) und setzen die rohen Kerne, so wie ich oben von den Haselnüssen gesagt habe, ebenfalls zu ihrem Thee hinzu.

9) IVGLANS nigra. *Black Virginian Walnut. Linn.* Spec. plant. 1415. — Schwarzer virginischer Wallnußbaum. Runde schwarze nordamerikanische Wallnuß.



Johannis ausschlägt. — 6) Die Blutnuß ist die schlechteste Sorte; ihr Kern ist so wie die Lambertsnüße mit einer röthlichten Haut umgeben. — 7) Die gemeinen Wallnüße haben eine mehrentheils kugelförmige, etwas länglichte Gestalt und eine harte, jedoch nicht ganz dicke Schaale; sie sind am schmackhaftesten. A. d. Ueb.

*) Die unreifen Nüsse werden mit Zucker eingemacht, und wegen der vielen hinzugesetzten Gewürze für ein magenstärkendes Mittel gehalten. In Frankreich ißt man die jungen unreifen Nüsse roh, ohne Schaale, mit Salz. Das aus den reifen getrockneten Wallnüssen gepreßte Oel, oder das Nußöl ist ein süsses, gelbes und angenehm schmeckendes Oel, das zur Bereitung der Speisen gebraucht wird; in Frankreich soll man es gut zu reinigen wissen, und statt des Provencer Oels verschicken. Aus den gerösteten Wallnüssen kann man eine Chocolade und Coffee machen. Ausserdem bereitet man ein Wallnußextract, um den Ragouts einen angenehmen Geschmack mitzutheilen, und man macht auch aus den klein gehackten Kernen mit Milch, Rosenwasser, Zucker und Zimmt Nußsuppen. S. Hausvater B. III. S. 843. A. d. Ueb.

Dieſer Baum wächſet von Natur in Virginien (Penſilvanien, Neujerſey) und Maryland, woſelbſt er eine beträchtliche Gröſſe erreichet. Seine Zweige ſind mit Blättern verſehen, welche aus fünf oder ſechs Paaren von ſpießförmigen Lappen zuſammengeſezt ſind; und dieſe Lappen ſind mit ſägeförmigen Zähnen beſezt, ſcharf zugeſpizt, das untere Paar aber iſt es am wenigſten. Reibt man die Blätter, ſo verbreiten ſie einen ſtarken aromatiſchen Geruch. Eben dieſes gilt auch von den Nüſſen, welche rauch und runder als wie die gemeinen Wallnüſſe ſind, ſie haben ſehr harte und dicke Schaalen und kleine Kerne, welche jedoch ſüſſer als die zulezt erwähnten ſind.*)

10) IATROPHA Curcas. *Indian Phyſic Nut. Barbadoes Nut. Linn.* Sp. pl. 1429. — Iatropha aſſurgens, ficus folio, flore herbaceo. *Browne's* Iam. 348. — Fr. Curcas noir. Medecinier. Pignon d'Inde. — Schwarzer Purgiernnußbaum. Amerikaniſcher Brechnußbaum.

Das Vaterland dieſes Baums ſind die weſtindiſchen Inſeln, wo derſelbe mit einem ſtarken Stamm eine Höhe von ohngefähr vierzehn Fuß erreicht, und ſich in verſchiedne Aeſte theilet, die mit eckigten, herzförmigen, den Feigenblättern etwas ähnlichen Blättern

*) Die Amerikaner bereiten aus den Nüſſen dieſes Baums eine Milch, deren ſie ſich zu den Speiſen und zum Getränk bedienen und ein ausgepreßtes Oel. — Das Holz deſſelben wird ſeiner ſchönen farbigten Adern und Flecken wegen zu Tiſchlerarbeiten benuzet. (Siehe Schwed. Abhandl. B. XIX. S. 55.) A. d. Ueb.

fern beſezt ſind. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden ſich zwar auf einerley Pflanze, allein ſie ſind von einander getrennt. Sie haben eine kräuterartige Farbe und ſtehen am Ende der Zweige in Dolden. Nach dem Abfallen der weiblichen Blüthen kommen länglichte, eyrunde Kapſeln mit drey Zellen zum Verſchein, in deren jeder ein länglichter ſchwarzer Samme lieget.

11) IATROPHA multifida. *French Phyſic Nut. Linn.* Spec. plant. 1429. — Iatropha aſſurgens, foliis digitatis: laciniis auguſtis pinnatifidis. *Browne's* Iam. 348. Fr. Aveline purgante. — Franzöſiſcher Purgiernußbaum.

Der Franzöſiſche Purgiernußbaum kömmt urſprünglich aus Südamerika; er wird aber auch auf den weſtindiſchen Inſeln gepflanzt. Es iſt dieſes ein niedrigerer Strauch als wie der vorhergehende. Die Blätter deſſelben ſind in neun oder zehn ſchmale Lappen getheilet, welche an ihrer Grundfläche mit einander verbunden und an ihren Rändern mit vielen zahnförmigen, gekerbten Einſchnitten beſezt ſind, welche einander entgegengeſezt ſtehen. Die obere Fläche der Blätter ſiehet glänzend grün, die untere aber gräulicht aus. Die männlichen und weiblichen Blumen ſind auf der nehmlichen Pflanze von einander abgeſondert, und von einer glänzenden Scharlachfarbe. Es kommen dieſelben ſo wie die von der vorhergehenden Art in Dolden zum Vorſchein und geben der Pflanze ein ſchönes Anſehen; es wird daher dieſer Strauch mehr zur Zierde als des Nutzens wegen gepflanzet. (Die Frucht iſt länglicht und die Saamen rundlicht und etwas dreyeckigt und blaßbraun.)

Die

Die Kerne oder Nüſſe ſo wohl dieſer als auch der vorhergehenden Art erregen, wie viele europäiſche Schifsleute erfahren haben, ein heftiges Brechen und Purgieren; denn diejenigen, welche nur drey oder viere davon eſſen, und die Nüſſe und die Wirkungen derſelben nicht kannten, hatten beyde Arten von Ausleerungen viele Stunden lang auszuſtehen. Die dortigen Einwohner verſichern, daß die erwähnte purgierende Eigenſchaft einzig und allein in einem Häutchen liegt, welches durch den Mittelpunkt des Kerns durchgeht, und Bancroft verſichert, daß ſich dieſes wirklich ſo verhalten müſſe, indem er die von dem erwähnten Häutchen entblößten Kerne, ohne einige der obigen ſchlimmern Wirkungen zu verſpüren, öfters gegeſſen habe. Der Geſchmack dieſer Kerne iſt ſehr angenehm.

12) PINVS pinea. *Stone Pine. Manured Pine.* *Linn.* Spec. plant. 1419. — Pinus officulis duris, foliis longis. *Bauh.* Hiſt. I. p. 248. Fr. Pinaſtre. — Pinienbaum. Piniolenbaum. Zirbelbaum. Italiäniſche Kiefer.

Es iſt dieſes ein groſſer, von Natur in Frankreich, Spanien und Italien wachſender, Baum. Die Blätter von denen ihrer zwey in einer Scheide wachſen, ſind ein wenig gefranzt (ciliata), fallen ins Meergrüne und ſind etwas dünner und kürzer als die von der Kiefer. Die Pinienzapfen ſind rundlicht, ſehr dick, ohngefähr fünf Zoll lang und die Schuppen endigen ſich in eine ſtumpfe Spitze. Die Saamen ſind ohngefähr drey viertel Zoll lang, dick, und ſie nähern ſich der eyrunden Geſtalt. Ihr hinteres Ende iſt zugerundet und ihre Farbe hellbraun.

Die

Die Kerne dieſer Nüſſe oder Saamen (Zirbelnüſſe oder Piniennüſſe) haben einen lieblichen angenehmen Geſchmack, und werden in Italien oft zum Nachtiſch aufgetragen. Man ziehet aus denſelben ein Oel heraus, welches dem aus den Haſelnüſſen an Güte gleich kömmt. Zwiſchen dem Holze und der innern Rinde dieſes Baums liegt eine weiche weiſſe Subſtanz, aus welcher die Schweden im Frühlinge ein ſehr beliebtes Gerichte bereiten; auch wird daſelbſt die Rinde öfters gemahlen, mit Habermehl vermiſcht, und Brod daraus gebacken *).

13) PISTACIA vera. *Piſtachia Nut. Linn.* Spec. plant. 1454. — Piſtacia peregrina, fructu racemoſo ſiue Terebinthina indica. *Bauh.* Pin. 401. — Fr. Piſtachier. — Piſtacienbaum. Pimpernußbaum. Grüne Pimpernuß.

Der Piſtacienbaum wächſet in verſchiedenen Theilen von Aſien wild; (auch in Neapel, Sicilien und Spanien, jedoch ſind die Früchte von den in Europa wachſenden Bäumen nicht ſo gut, als wie die von den morgenländiſchen.) Er wird zwanzig bis dreyßig Fuß hoch, und die jungen Zweige deſſelben ſind mit einer hellbraunen Rinde bedeckt. Die Blätter

*) In Deutſchland werden die Pinien meiſtens in den Brühen zum Kalbfleiſch, Hühnern, und dergleichen, als ein nährendes, ſtärkendes und linderndes Mittel gebraucht. Mit Waſſer kann man daraus eine Emulſion bereiten, die mit der Mandelmilch übereinkömmt. In Frankreich ißt man die Pinien roh, oder macht ſolche mit Zucker ein. — Es iſt mir nicht glaublich, daß die Pinien in Schweden ſo häufig wachſen ſollten, daß man aus ihrer Rinde Brod backen könne. Daß man dieſes aus andern ähnlichen Baumrinden thut, ſiehe die Zuſätze im zweyten Theile. A. d. Ueb.

ter sind gefiedert, und aus ohngefähr drey Paar von eyförmigen Lappen, mit einem einzelnen am Ende, zusammengesezt. Die Lappen verbreiten, wenn man sie reibet, einen Geruch; ihre Spitzen sind rückwärts gekehret. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf verschiednen Pflanzen *). Die männlichen kommen in dünnen zerstreuten Kätzgen hervor; sie haben keine Blumenblätter, sondern jede derselben bestehet aus einem kleinen fünfspaltigen Kelche, welcher fünf kleine mit viereckigten Staubbeuteln sich endigende Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen brechen in Haufen aus den Seiten der Zweige hervor; sie haben ebenfalls keine Blumenblätter, sondern es enthält eine jede einen großen eyrunden Fruchtknoten, welcher drey zurückgebogene Fruchtröhren unterstützt, und es folgen auf diese Blumen eyrunde Nüsse **).

Die Kerne der Pistaciennüsse oder die Pimpernüsse haben einen süßen öligten Geschmack, der dem

*) Da die beyden Bäume mit verschiedenen Geschlechtern nicht immer bey einander stehen, so wird die Befruchtung eben so veranstaltet, als wie bey dem Dattelbaum. Siehe oben Seite 392. A. d. Ueb.

**) Diese Nüsse sind klein, länglicht spitzig, eckigt, auf der einen Seite erhaben, auf der andern platt, und mit einem erhabnen Streifen bezeichnet. Die Nuß hat zwo Schaalen: die äußere ist dünn, zerbrechlich, anfangs grün und hernach röthlicht; die innere aber holzigt, biegsam und weiß. Der Kern ist blaßgrün, öligt, süßlicht bitter, angenehm von Geschmack, und mit einer röthlichtgrünen Haut bedeckt. Es giebt große und kleine Pistacien. Man macht aus denselben in den Apotheken eine Milch, die aber grünlicht aussiehet. In der Küche nimmt man sie zu Torten, Pasteten, Ragouts u. dergl. In Äßen pflegt man die ausgemachten Pistacien wie die kleinen Gurken einzumachen. A. d. Ueb.

dem Geſchmack der Mandeln gleichet. Sie beſitzen heilende balſamiſche Eigenſchaften, und werden in Bruſtkrankheiten für dienlich gehalten.

14) PISTACIA narbonenſis. *Trifoliate-leaved Turpentine-tree.* *Linn.* Spec. plant. 1454. — Terebinthus indica maior, fructu rotundo. *Bauh. Hiſt.* 1. p. 277. — Piſtacienbaum aus Languedoc. Narbonenſiſcher Piſtacienbaum.

Dieſe Art wächſet urſprünglich in Perſien und einen Theilen von Armenien, (auch um Montpellier). Es iſt dieſes ein Baum von mittlerer Größe, welcher viele Seitenzweige treibt, die mit hellgrünen gefiederten, aus drey oder fünf rundlichten Lappen zuſammengeſezten Blättern verſehen ſind, welche auf langen Stielen ſtehen. Die männlichen und weiblichen Blühten ſind bey dem vorhergehenden auf verſchiedenen Pflanzen anzutreffen. Die Nüſſe ſind klein, und ihre Kerne werden ſo wie die wahren Piſtacien gegeſſen.

15) THEOBROMA Cacao. *Chocolate Nut.* *Linn.* Spec plant. 1100. — Cacao ſatiua. *Aublet.* Hiſt. des plant. de la Guian. T. II. p. 689. — Amygdalis ſimilis guatimalenſis. *Bauh.* Pin. 442. — Fr. Arbre du Cacao d'Amerique. Cacaotier. Chocolat. — Wahrer Cacaobaum.

Der wahre Cacaobaum wächſet von Natur in den meiſten Gegenden an der Erdenge von Darien, und in verſchiedenen der ſpaniſchen Beſitzungen in Weſtindien. Es erreicht dieſer Baum in ſeinem wilden Zuſtande eine beträchtliche Höhe; wenn er aber der Früchte wegen gepflanzet wird, ſo ſchneidet man ihn ab, um ihn niedrig zu erhalten. Er trägt ſehr

groſſe,

große, eyförmige und ganzrändige Blätter. Die Blume beſtehet aus fünf fleiſchfärbigen Blumenblättern, welche unregelmäßig gezähnt ſind, und fünf gerade, pfriemenförmige Staubfäden und eine, dieſen ähnliche und mit einer einfachen Narbe beſezte Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten iſt beynahe eyförmig, und er wird zu einer gelben länglichten Schote, ohngefähr von der Größe einer Melone, welche an beyden Enden zugeſpizt iſt, und fünf Zellen hat, welche mit eyrunden, zuſammengedrückten, fleiſchigten Saamen erfüllt ſind *).

Dieſe Saamen oder Nüſſe haben ohngefähr die Größe der Oliven, ſie ſind von einer öligten nahrhaften Beſchaffenheit, und machen den vorzüglichſten Theil der ſogenannten Chocolade aus **).

Die

*) Auf der Inſel Martinique giebt es, nach Jaquins Berichte, zweyerley Sorten von Cacaobäumen, die ſich blos durch die Geſtalt der Früchte unterſcheiden. Die eine Sorte trägt eyrundlängliche Früchte, welche am Ende in eine ſchmale Spitze auslaufen, der Länge nach mit zehn Furchen geſtreift und warzigt ſind: die Früchte der andern ſind eyrund, ohne Furchen und Warzen, und kürzer, als wie die erſtere. Die Früchte beyder Sorten haben eine dicke, ſaftige und fleiſchfarbige Schaale, und enthalten ein weißlichtes, ſehr welches Mark von einem angenehmen ſüßſäuerlichen Geſchmack, welches roh ausgeſaugt und gegeſſen wird. In jeder Frucht liegen ohngefähr fünf und zwanzig Saamen, die, wenn ſie noch friſch ſind, fleiſchfärbig ausſehen; man pflegt ſie unreif zu ſammlen und mit Zucker einzumachen, da ſie denn ſehr ſchmackhaft ſind und in großem Werthe ſtehen; allein ſie halten ſich nicht lange, ſondern gerathen bald in Gährung und werden ſauer. A. d. Ueb.

**) Die Chocolade (*Succolata*, *Confectio Succolatae*,) wird bekanntermaaßen aus den Cacaonüſſen oder Cacaoh-

Die Negern ſchneiden, um die beſagten Nüſſe zum Verkauf fertig zu machen, die Schoten der Länge nach auf, nehmen ſelbige heraus, und reinigen ſie zugleich ſorgfältig von dem um ſie herum liegenden Marke. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſie in ein Haus gebracht und in große hölzerne Fäſſer geſchüttet; ſodann bedeckt man ſie mit Strohdecken, legt Bretet darauf, und beſchweret ſie mit Steinen, um die Cacaobohnen dicht zuſammen zu preſſen. In dieſen Gefäßen werden ſie, um in Gährung zu gerathen, vier oder fünf Tage aufbewahret; dabey aber müſſen ſie alle Morgen gut umgerühret werden, damit die heftige Hitze ſie nicht verderbe, wodurch ſich denn endlich ihre weiße Farbe in eine braune verwandelt. Hierauf nimmt man dieſe Bohnen aus den Gefäßen heraus, breitet ſie auf Tücher aus und legt ſie an die Sonne, daß ſie trocken werden; ſind ſie nun zulänglich getrocknet, ſo packt man ſie zum Verkauf ein *).

16) TRAPA natans. *Ieſuit's Nut. Linn.* Spec. plant. 175. — Tribulus aquaticus. *Bauh.* Pin. 194. — Fr. Macre d'eau. Truffles d'eau. Chataignes d'eau. Triboule. Cornouaille.

Cacaobohnen und Zucker bereitet, zu denen mehrentheils noch verſchiedne Gewürze hinzugeſetzt werden. Mit Waſſer, Milch oder Wein gekocht, giebt ſie ein nährendes und ſtärkendes Getränke, das oft genißbraucht, aber auch unter gehöriger Zubereitung und rechtem Gebrauche bey gewiſſen Entkräftungen ein ſehr dienliches Mittel iſt. A. d. Ueb.

*) Auch die Früchte vom Guazuma oder der Baſtardceder (*Theobroma Guazuma Linn.* Sp. pl. 1100.), welche einen etwas balſamiſchen oder harzigten Geruch haben, werden bisweilen von den Amerikanern gegeſſen. A. d. Ueb.

noraille. — Waſſernuß. Stachelnuß. Spitznuß. Seenuß.

Die Waſſernuß wächſet häufig in Seen und ſtillſtehenden Waſſern in (Aſien) Italien und Deutſchland. Die Pflanze hat beynahe halbzirkelrunde Blätter, welche auf der Oberfläche des Waſſers ſchwimmen; unter dieſen erheben ſich ſaftige, runde Stengel, auf denen die Blumen ruhen. Jede Blume hat einen einblättrigten, in fünf ſpitzige Theile eingeſchnittenen Kelch, welcher vier eyförmige, weißlichte Blumenblätter umgiebt, die größer ſind, als wie der Blumenkelch. In der Mitte der Blume ſtehen vier Staubfäden, und eine mit einer rundlicht abgeſtumpften Narbe verſehene Fruchtröhre. Der Fruchtknoten ſtehet eyrund aus, und wird zu einer unbedeckten länglicht eyrunden Nuß, welche eine Zelle hat, und mit vier ſcharfen etwas dicken Stacheln bewafnet iſt, die einander in der Mitte entgegen ſtehen.

Die Waſſernüſſe werden oft von den gemeinen Leuten geſammlet, und da ihre Kerne einen angenehmen Geſchmack haben, ſo ißt man nicht nur ſelbige roh, ſondern bäckt auch Brod daraus *).

*) Sie werden auch wie Caſtanien gebraten, oder in Salzwaſſer gekocht, und mit Pfeffer und Salz gegeſſen. Aus dem daraus gemachten Mehle werden Breye gekocht, oder Brod daraus gebacken. Dieſes Mehl wird von reifen und noch nicht verdorbenen Nüſſen, aus den geſchälten und theils an der Luft, theils im Backofen getrockneten Kernen bereitet; es iſt ſolches ſehr fein und weiß, und quillt im Kochen ſehr auf. S. Dietrich Pflanzenſyſtem S. 143. — Die Thracier lebten ehedem von ſolchem Brod. A. d. Ueb.

# Eilftes Hauptſtück.

## Eßbare Erdſchwämme oder Pilze.

1) Agaricus campeſtris. *Common Muſhroom.* Gemeiner Champignon. Ehegürtel.
2) Agaricus pratenſis. *The Champignion.* Champignon. Heiderling.
3) Agaricus cantharellus. *Chantarelle Agaric.* Cantharellen. Pfifferling. Eyerſchwamm. Geſtielter Blätterſchwamm. Gelber Pfifferling. Auguſtſchwamm.
4) Agaricus delicioſus. *Orange Agaric.* Reizker. Rietſchlinge. Tännlinge.
5) Agaricus cinnamomeus. *Brown Muſhroom.* Nägelſchwamm.
6) Agaricus violaceus. *Violet Muſhroom.* Violetter geſtielter Blätterſchwamm.
7) Lycoperdon Tuber. *The Truffle.* — Fr. Truffle commune des ragouts. — Trüffeln. Erdmorcheln. Erdgrübling.
8) Phallus eſculentus. *The Morel.* Fr. Morille des ragouts. — Gemeine Morchel. Spitzmorchel. Morchelſchwamm.

Da die Erdſchwämme ſehr zahlreich ſind und für giftig gehalten werden, ſo bin ich willens, die hier angeführten wenigen geſunden Arten ſo genau als möglich zu beſchreiben, um jeden Zufall zu verhüten, den das Verkennen der Art nach ſich ziehen könnte.

1) AGARICUS campeſtris. *Common Muſhroom. Linn.* Spec. plant. 1641. — Fungus campeſtris albus ſuperne, inferne rubens. *Raub.* Hiſt. III. p. 824. — Gemeiner Champignon. Ehegürtel.

Der Hut dieſes Schwammes iſt anfänglich von einer ſchmuzig weiſſen Farbe, erhaben, und der untere Theil zu der Zeit, wenn er ſich eben ausbreitet, von einer glänzend fleiſchrothen Farbe. Dieſe leztere Farbe dauert nur eine kurze Zeit, und ſodann wird ſie dunkler; iſt die Pflanze ſchon alt, oder hat ſie ſich einige Zeit lang ausgebreitet, ſo wird der erwähnte untere Theil braun, der Hut faſt ganz flach, von einer ſchmuzigen Farbe, und öfters etwas ſchuppigt. Es iſt derſelbe ſeiner Größe nach in verſchiedenen Schwämmen ſehr verſchieden, indem er eine Breite von einem bis zu ſieben Zoll erlangt. Der allgemeine Gebrauch deſſelben iſt durchgängig bekannt. Man findet ihn in Wäldern, auf Triften, an den Wegen; im September hat er ſeine größte Vollkommenheit erreichet *).

Es

*) Dieſe Art hat einen angenehmen Geruch, inwendig viel weißes Fleiſch, und ſie enthält einen ſüßlichten Saft. Sie iſt zu der Zeit am ſchmackhafteſten, wenn ſie in der Geſtalt einer Kugel aus der Erde hervorkömmt; wenn ſie alt ſind, ſo wird der Hut platt wie ein Teller, die Blätter werden ſchwärzlicht, und ſodann iſt das Fleiſch mit Maden angefüllet und zum Eſſen unbrauchbar. Die ganz jungen macht man in Eßig ein; man trocknet ſie auch und miſcht ſie ſodann unter die Ragouts. In England werden, nach Kalm's Berichte, die ganz kleinen Champignons

unge-

Es giebt eine Abänderung von dieser Art mit einem gelblicht weißen Hute und weißem Untertheile. Diese hat eine sehr feste Substanz, allein sie breitet sich selten so sehr aus, als wie die wahre Art, und schwitzet, wenn sie geröstet wird, einen gelblichten Saft aus. Es ist zwar wahrscheinlich, daß diese Art nicht schädlich ist; indessen wird ihr Gebrauch doch von solchen Personen verworfen, die sie zu unterscheiden wissen.

2) AGARICUS pratensis. *Champignion. Hudson's* Flor. Angl. 616. — Champignon. Heyderling.

Der Champignon wächset auf Heyden und trocknen Triften sehr häufig. Es kommen ihrer viele gemeiniglich an einer Stelle mit einander aus der Erde hervor, die in krummen Linien oder in einer zirkelförmigen Ordnung stehen. Der Hut dieser Art ist klein, beynahe platt, einen, zween bis drey Zoll im Durchmesser, von einer blassen lederartigen (buff) Farbe, an den Rändern öfters runzlicht, und wenn er trocken ist, so zäh wie Leder, oder wie ein dünnes Stück von feinem Kork. Die Fächer zeigen die nehmliche Farbe, wie der Hut, sie stehen dünne, und es kommen eines bis zween kürzere aus dem Rande des Hutes zwischen jedem langen Fache hervor. Der Stiel oder



ungewaschen in Salzwasser aufgekocht, und hierauf auf Leinwand getrocknet; sodann nimmt man Weineßig, Pfeffer und Muskatenblumen, kocht dieses mit einander und gießt etwas weißen Wein dazu, und läßt es alsdenn kalt werden. Die trocknen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weineßig und Gewürzen beschüttet, das Glas verbunden und zum Gebrauch aufgehoben. A. d. Ueb.

Fuß hat mit dem Hute einerley Farbe; er iſt lang, dünne, und durchgängig von einerley Dicke.

Dieſe Art hat nur einen ſchwachen Geruch; ſie iſt ziemlich trocken, hat aber doch, wenn ſie geröſtet oder geſchmort wird, einen guten Geſchmack. Sie erreichet zugleich mit der vorhergehenden ihre Vollkommenheit.

3) AGARICVS Chantarellus. *Chanterelle Agaric. Linn.* Spec. plant. 1639. — Fungus minimus flaueſcens infundibuliformis. *Buch.* Pin. 372. — Fr. Chanterelles. — Cantharellen. Pfifferling. Eyerſchwamm. Eyerblätterſchwamm. Geſtielter Blätterſchwamm. Gelber Pfifferling. Auguſtſchwamm.

Es iſt dieſes ein etwas kleinerer Schwamm, als wie der vorige. Sein Hut iſt gelbe, und in verſchiednen Pflanzen von verſchiednen Farben; in einigen ſiehet er blaßgelb, in andern aber orangenfarbig aus. Er iſt gemeiniglich in der Mitte vertieft, gleichet einigermaaßen einem Trichter, und ſeine Ränder ſind oft ſo verdrehet, daß ſie Buchten oder Ecken bilden. Die Kämme ſind von einer höhern Farbe, als wie die Auſſenſeite, ſie ſind ſehr fein, glatt, zahlreich, und auf eine vortrefliche Art in Zweige getheilt. Die Zweige nehmen am Stiele ihren Anfang, und verbreiten ſich verſchiedentlich nach dem Rande des Hutes zu. Der Stiel oder Fuß iſt eben ſo gefärbt, als wie der Hut, und er ſenket ſich ſelten in dem Mittelpunkt, ſondern vielmehr ſeitwärts in denſelben ein; er iſt kurz, an der Wurzel ein wenig dick, und die Kämme laufen mehrentheils an der Spitze herab, und es ſiehet daher aus, als ob er in der Mitte am dünnſten wäre.

Wird

Wird dieſer Schwamm mit Salz und Pfeffer gebraten, ſo hat er vieles von dem Geſchmack einer geröſteten Muſchel an ſich. In Frankreich hält man ihn ſo wie den vorigen für eine Delikateſſe. Man findet ihn in Wäldern und auf hochgelegenen Triften, und er kömmt zu Ende des Septembers zu ſeiner völligen Reife *).

4) AGARICVS delicioſus. *Orange Agaric. Linn.* Spec. plant. 1641. — Amanita fulua, lacte croceo. *Hall.* Hiſt. 2419. — Reitzken. Rietſchlinge. Tännlinge. Reitzkenblätterſchwamm.

Der Hut dieſer Art wird insgemein zween bis vier Zoll breit. Er hat eine zirkelförmige Geſtalt mit einwärtsgebognen Rändern. Auf der obern Seite iſt er erhaben, ausgenommen in der Mitte, wo er ein wenig eingedrückt iſt, ſo daß er wie der obere Theil eines glatten Apfels ausſiehet. Seine Farbe iſt ſchmuzig gelb und er iſt mit aſchfarbigen und gelblichbraunen Streifen, die ſich vom Mittelpunkt nach den Rändern zu erſtrecken, bedeckt; zerbricht man dieſe Schwämme, ſo fließt ein ſafrangelber Saft heraus. Die Kämme oder Blätter ſehen hochgelb aus, und einige davon kommen paarweiſe aus dem Stiele hervor, ſie theilen ſich aber ſogleich, und laufen gerade nach dem Rande des Huts.



*) Herr Gleditſch hält dieſen Schwamm für verdächtig, weil er, wenn er nicht gehörig zubereitet wird, leicht Colikſchmerzen und Durchfälle verurſacht, wie dieſes der erwähnte Naturforſcher an ſich ſelbſt erfahren hat. Man bereitet dieſe Schwämme am beſten zu, wenn man ſie klein ſchneidet, etwas Butter, Salz, Eßig, auch Zwiebeln und Peterſilie hinzuſetzt, und ſie in ihrer eignen Brühe langſam ſchmoren läßt. Anm. d. Ueberſ.

Der Stiel oder Fuß iſt um die Mitte am dünnſten, an der Wurzel aber am dickſten; ſchneidet man denſelben queer durch, ſo ſiehet er in der Mitte innerlich ganz weiß aus, und hat einen ſchönen gelben Ring, welcher nach dem Rande zu gehet.

Wird dieſe Art gut geſalzen und ſodann geröſtet, ſo ſchmeckt ſie eben ſo wie eine geröſtete Muſchel. Im September iſt ſie am beſten, und ſie muß in hochgelegnen trocknen Wäldern aufgeſucht werden *).

5) AGARICVS cinnamomeus. *Brown Muſhroom. Linn.* Spec. plant. 1642. — Nägelſchwamm.

Dieſer Schwamm hat einen Hut von der Farbe friſch gegerbter Felle. Anfangs ſiehet er halbkugelförmig aus, iſt feſt, glatt und fleiſchigt, und hat meiſtens in dem Mittelpunkt eine kleine Erhöhung. Wenn er aber alt wird, ſo wird er platt, und gleichet ſodann einigermaßen dem milchigten Blätterſchwamm (Agar. lacſiſluus), ausgenommen, daß er keinen milchigten Saft enthält. Die Kämme ſind von einer gelblicht-

braunen

*) In Schweden zerſchneidet man die friſchen Nietſchlinge und wirft ſie ſogleich in kaltes Waſſer; ſodann gießt man warmes Waſſer darauf. Hierauf ſchmelzet man ein Stück Butter mit etwas Zwiebel; nimmt den Schwamm aus dem Waſſer und kocht ihn mit Salz, Peterſilie und Pfeffer. Beym Kochen giebt der Schwamm den Saft von ſich; man muß ihn aber bis zur gehörigen Dicke einkochen. Außerdem gebraucht man ihn auch zu Saucen an das Fleiſch, ſo wie den Champignon. In Salz oder Eßig kann er den ganzen Winter hindurch aufbewahret werden. Er enthält einen gelatinöſen Saft, und beſitzt daher nährende Kräfte. (S. *Bergii* Mat. med. p. 866.) A. d. Ueb.

braunen Farbe, ſie ſtehen nicht weit von einander ab, ſind an dem Stiele knieförmig gebogen, und es kommen zwiſchen jedem ein oder zwo kurze aus dem Rande des Hutes hervor. Der Fuß iſt ohngefähr einen Finger lang, feſt, etwas dick, an der Grundfläche braun, und weiter nach oben zu ſchmuzig gelb, und wenn man ihn queer durchſchneidet, ſo hat er ein ſchönes weiſſes Korn. Der Hut iſt in verſchiednen Schwämmen von zween bis zu fünf Zoll breit.

Dieſer ganze Schwamm hat einen angenehmen Geruch, und wenn er gebraten iſt, einen guten Geſchmack. Man findet ihn im September und October in den Wäldern.

6) AGARICVS violaceus. *Violet Muſhroom. Linn.* Spec. plant. 1641. —. Fungus eſculentus bulboſus dilute purpureus. *Mich.* Gen. 149. Tab. 49. Fig. I. — Violetter geſtielter Blätterſchwamm. Blauer Blätterſchwamm.

Der Hut des violetten geſtielten Blätterſchwamms iſt, wenn er ſich eben ausgebreitet hat, glatt, halbkugelförmig, und der Hauptheil der Oberfläche ſiehet ſchwarzgelb, nach den Rändern zu aber ſchöner blau. Hat er ſein völliges Wachsthum erreicht, ſo ſchrumpft er zuſammen und nimmt eine roſtige braune Farbe an. Die Kämme eines jungen Schwammes zeigen ein ſchönes Violet und ſind regelmäßig geordnet. Der Stiel hat die nehmliche Farbe, die man an den Kämmen bemerkt; er iſt kurz, von einer kegelförmigen Geſtalt, an der Grundfläche aber in eine Art von Knollen verdickt. Sein oberer Theil iſt mit einer eiſenfärbigen Wolle umgeben, welche, an einem eben ſich entwickelnden Schwamme dieſer Art, ſich der Queere nach dem Hute zu wie ein Gewebe erſtrecket.

Dieſer Schwamm muß ſtark geſchmort werden; iſt dieſes aber gut geſchehen, und hat man ihn zur Gnüge gewürzet, ſo ſchmeckt er ſo delikat wie Auſtern. Man findet ihn im October in Gehölzen (und an den Rändern der Wälder), und ich habe ihn von der Größe von zween bis ſechs Zoll breit geſehen. Der knolligte Blätterſchwamm (*Agaricus bulboſus*) des Hudſon's iſt nur eine geringe Abänderung von dieſer Art. —

Es giebt noch einige andere Arten von Erdſchwämmen oder Pilzen (*Agarici*), welche von dem Landvolk häufig gegeſſen werden. Wahrſcheinlicher Weiſe kann man den größten Theil derjenigen, welche feſte fleiſchigte Hüte haben, mit Sicherheit genießen, wofern ſie nur von einem trocknen Boden geſammlet worden ſind. Es iſt einem jeden bekannt, daß die Beſchaffenheit des Erdreichs und die Lage einen großen Einfluß auf die Eigenſchaften der Pflanzen haben, und da die Schwämme von einer ganz beſondern Natur ſind, und zwiſchen dem Thier- und Pflanzenreich zuverläßig ihren Platz behaupten, ſo können ſolche heftiger angegriffen werden als ein vollkommnes Thier oder Pflanze; indem dieſelben weder mit Blättern noch Zweigen, dergleichen die vollkommnen Vegetabilien haben, verſehen ſind, welche die ſchädlichen Dünſte eines feuchten und ſumpfigten Erdreichs wieder fortſchaffen; noch auch einige grobe Unreinigkeiten durch gewiſſe Ausleerungswerkzeuge, wie dieſes bey einem lebenden Thiere geſchiehet, aus dem Körper ausführen. Es iſt zwar kein Zweifel, daß die Fächer oder Kämme der Schwämme etwas von der überflüßigen Feuchtigkeit ausdünſten; allein ihre Lage iſt ſo beſchaffen, daß jeder dicke aus der Erde ſteigende Dunſt in denſelben hängen bleiben, ihre ausführenden Kanäle verſtopfen, und die Pflanze in einen kranken Zuſtand verſetzen kann.

kann. Auf dieſe Weiſe gerathen ſie bald in eine Art von Fäulung, und werden ein Raub der Würmer, Fliegen und anderer Inſekten. Der gemeine Champignon (ſiehe oben S. 580.), welcher durchgängig geſchätzt wird, ohnerachtet es noch verſchiedene andere beſſere Erdſchwämme giebt, iſt nicht ſicher zu eſſen, wenn er in einem feuchten Boden gewachſen iſt. Einem meiner Bekannten, der die gebratenen Schwämme ſehr liebte, bekam ein Gerichte Pilze ſehr übel, die er von einem feuchten und ſchweren Boden geſammlet hatte. Er wurde ſehr krank darauf, und ſein Magen blähete ſich ſo ſehr auf, daß er glaubte, er wäre ohne Rettung vergiftet worden; glücklicher Weiſe aber hatte er fette Schöpſenfleiſchbrühe zu Hauſe, von der er reichlich trank, und dadurch, nachdem ſich ſein Magen ausgeleeret hatte, wieder hergeſtellt wurde. Unterdeſſen machte jedoch dieſer Zufall nicht, daß er ſich dadurch von dem fernern Genuß ſeines Lieblingsgerichtes abſchrecken ließ; allein er war ſeit dieſer Zeit ſehr ſorgfältig darauf bedacht, ſeine Schwämme (denn niemand kennt dieſelben beſſer als er) von einem trocknen Erdreich zu ſammlen, nachdem er ſich überzeugt hatte, daß die ſchädlichen Eigenſchaften dieſer Gewächſe gänzlich von der Lage des Orts herrühren, wo ſie wachſen.

Man ſiehet hieraus, daß diejenigen Leute, welche die Pilze zum Verkauf ſammlen, vorzüglich auf das Erdreich Acht haben ſollten, von dem ſelbige genommen werden, zumal wenn ſie wiſſen, daß ſie geſchmort werden ſollen. Wenn ſie aber zu dem in England ſogenannten Catchup gebraucht werden, ſo kann man beym Sammlen vielleicht weniger vorſichtig ſeyn, da das Salz und die Gewürze, mit denen der Saft gekocht wird, die ſchlimme Beſchaffenheit der Pflanze zu verbeſſern vermag. Ich kann indeſſen aus meiner eignen Erfahrung verſichern,

ſichern, daß der aus ſolchen Schwämmen bereitete Catchup, die von einem trocknen Boden kommen, einen mehr aromatiſchen und angenehmern Geſchmack als derjenige hat, welchen man aus Pilzen macht, die von einem naſſen Erdreich genommen werden; überdieſes hält er ſich auch weit beſſer.

7) LYCOPERDON Tuber. *The Truffle. Linn.* Spec. plant. 1653. — Tuber brumale, pulpa obſcura odorata. *Mich.* Gen. 221. Tab. 164. —. Fr. Truffle commune des ragouts. — Trüffeln. Erdmorcheln. Erdgrübling.

Die Trüffel iſt ein dichter Schwamm, von einer kugelförmigen Geſtalt, welcher unter der Oberfläche der Erde dergeſtalt wächſet, daß er unter derſelben gänzlich verborgen iſt. Er hat eine rauhe ſchwärzlichte Haut, und iſt von Faſern ganz und gar entblößt. Die Art und Weiſe ſeiner Fortpflanzung iſt uns noch gänzlich unbekannt. Sein Gebrauch und Eigenſchaften ſind jedoch in den Küchen zur Gnüge bekannt. Man findet ihn in Wäldern und auf Triften in einigen Gegenden von Kent; in England aber iſt er überhaupt nicht ſehr gemein. In Frankreich und Spanien hingegen ſind die Trüffeln ſehr gemein *), und ſie wachſen größer als wie bey uns in England. In den erwähnten Gegenden finden es die Landleute der Mühe werth, denſelben nachzuſpüren, und ſie richten Hunde und Schweine zu dieſem Behuf ab, welche, nachdem man

*) Auch in der Barbarey, wo die vorzüglichſten wachſen ſollen; indeſſen ſind doch die, welche in der Provence und in den ſüdlichen Gegenden von Europa wachſen, jenen noch vorzuziehen. Man findet ſie auch in Virginien. A. d. Ueb.

man ſie an den Geruch derſelben dadurch gewöhnet hat, daß ihnen öfters einige Trüffeln vorgeworfen worden ſind, nach dieſen Schwämmen geſchwind in die Erde ſcharren, wenn ſie auf den Feldern und in den Wäldern herumlaufen *).

8) PHALLVS eſculentus. *The Morel. Linn.* Spec. plant. 1648. — Boletus capite tereti, reticulato. *Hall.* Hiſt. 2247. — Fr. Morille des ragouts. — Gemeine Morchel. Spitzmorchel. Morchelſchwamm.

Die Morchel iſt ein Schwamm von einer ganz beſondern Struktur. Es hat derſelbe einen eyrunden oder vielmehr kegelförmigen Kopf, und iſt voll von unregelmäßigen Höhlen oder Zellen, welche in den größern Schwämmen ſo groß ſind, daß man die Spitze eines Fingers hineinſtecken kann. Der Mittelpunkt der Grundfläche iſt an einem dicken Stiele befeſtiget, welcher

*) Die Trüffeln, welche im Winter ausgegraben werden, ſehen ſchwarz aus; diejenigen aber, welche man im Frühling gräbt, haben ein weniger dunkles Mark, ſie ſind aber auch weniger ſchmackhaft, demohngeachtet aber geben ſie einen guten Geruch von ſich. Sie werden in Europa getrocknet, oder eingemacht und in Oel eingeſetzt, verkauft. Die getrockneten ſind zäh, von keinem beſondern Geruch und Geſchmack, ſie kommen aber doch auf die Tiſche der Vornehmen. Die eingemachten ſind zart und den getrockneten vorzuziehen, ob ſie gleich wenig ſchmackhaft ſind; man pflegt ſie daher ſelten allein zu eſſen, ſondern ſetzt ſie insgemein als ein Gewürz zu andern Speiſen hinzu. In den nördlichen Gegenden von Europa findet man zwar auch hin und wieder Trüffeln, allein ſie ſind klein, und bey weitem nicht ſo ſchmackhaft als wie die aus den ſüdlichen Ländern. A. d. Ueb.

welcher ohngefähr ſo lang als wie der Kopf, und nahe an der Wurzel unregelmäßig ausgehöhlet iſt. Die ganze Pflanze zeigt anfangs eine beynahe lederbraune Farbe, die aber, wenn die Morcheln alt werden, braun wird. Sie wächſet an feuchten Ufern und auf naſſen Triften, und kömmt im May zum Vorſchein. Man bedient ſich derſelben, ſo wie der Trüffeln, zu Brühen, ihr Geſchmack aber iſt nicht ſo gut *).

# Anhang.

## Dieſe folgende Pflanze konnte unter keine von den allgemeinen Abtheilungen dieſes Werks, ſchicklich gebracht werden.

HIBISCVS eſculentus. *Fig-leaved Okra. Linn.* Spec. plant. 980. — Alcea maxima, maluae roſeae folio, fructu decagono recto, craſſiore, breuiore, eſculento. *Browne's* Iam. 284. n. 3. — Fr. Grand Gombo. — Eßbarer Eibiſch.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang dauert, iſt in beyden Indien einheimiſch, (in Guiana wird ſie auch gepflanzet). Sie treibet einen ſchwammigten, etwas über drey Fuß hohen Stengel, welcher ſich gegen die Spitze zu in Zweige vertheilet, und mit handförmigen Blättern mit fünf Lappen verſehen iſt. Die Blumen

*) Die Morcheln werden auch getrocknet und das ganze Jahr hindurch aufbewahret, doch müſſen die Stiele davon weggeworfen werden. Man zerſchneidet ſie nicht, ſondern läßt ſie ganz, wenn ſie zu Brühen gekocht werden. A. d. Ueb.

Blumen brechen an den Theilungsorten der Stengel hervor; jede derselben hat einen doppelten Kelch, dar von der untere an einer Seite zerrissen ist. Die Blumenblätter, deren Anzahl sich auf fünfe belauft, sind herzförmig gestaltet, von einer schwefelgelben Farbe, an ihrer Grundfläche mit einander verwachsen, und an ihrem untern Theile von einer dunkeln Purpurfarbe. Die Anzahl der Staubfäden ist groß; sie sind unten in eine Säule vereiniget, nach der Spitze zu aber breiten sie sich auseinander. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt, und er verwandelt sich in eine dicke, drey oder vier Zoll lange Kapsel, die mehrentheils aufrecht stehet und sich in fünf Zellen theilet, welche nierenförmige Saamen enthalten.

Die Einwohner in Indien kochen die erwähnten Kapseln an ihre Suppen. Es enthalten dieselben einen klebrigten sauren Saft, welcher die Suppen dicke macht, und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack mittheilet *).

## Die Gattungskennzeichen der beyden folgenden Pflanzen sind bis jezt noch nicht genau bestimmt worden.

GINKGO. *Maidenhair Tree.* — Arbor nucifera, folio adiantino. *Kaempf.* Amoenit. exot. 811. — Ginkgobaum.

Dieser Baum wächset ursprünglich in Japan, wo er unter dem Namen Ginan und Jesso bekannt ist. Der

*) Die unreifen und noch grünen Früchte kocht man in Wasser, lässet sie trocknen und kalt werden, und zerschneidet sie nebst den Saamen der Queer nach in zween gleiche Theile; sodann werden solche mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer eingemacht und gegessen: eine Speise,

Der Stamm deſſelben iſt mit einer eſchfarbenen Rinde bedeckt, und er erreicht, wenn er völlig ausgewachſen iſt, die Größe eines Wallnußbaums. Sein Holz iſt brüchig, und durch ſolches läuft ein weiches ſchwammichtes Mark. Er trägt große Blätter, die ſich unter der Geſtalt eines Frauenhaarblattes (Adiantum) ausbreiten, an ihrer Grundfläche ſchmal ſind, und ſich nach oben zu ungleich vertheilen. Sie haben weder Rippen noch Faſern, ſondern beyde Flächen ſind einander gleich. Die obere Seite des Stiels iſt platt, und verlieret ſich in der Subſtanz des Blattes. Die Blumen brechen in langen Käzchen an den Winkeln der Blätter der jungen Zweige hervor, und es folgen auf dieſelben Pflaumen, die ziemlich von der Größe und Farbe der Damaſcenerpflaumen ſind. Jede Frucht enthält einen weißlichten, zerbrechlichen Stein, welcher einem Aprikoſenſteine gleichet, der aber größer iſt, und einen weiſſen Kern einſchließt, der vieles von dem Geſchmack der Mandelkerne an ſich hat.

In China und Japan werden die hier beſchriebnen Kerne faſt allemal bey allen öffentlichen Feſten und Gaſtereyen zum Nachtiſche aufgeſetzt. Sie ſollen die Verdauung befördern und zur Reinigung des Magens und der Gedärme dienen *).

ARTO-

Speiſe, die den Europäern anfangs ekelhaft iſt, weil der in ihnen enthaltene Schleim bey dem Eſſen von dem Teller an bis zum Munde einen Faden macht. (Es iſt dieſes vielleicht diejenige Zubereitung welche man in Guiana *Caralou* oder *Calalou* nennet). Die Wilden bedienen ſich dieſer Früchte auch noch zu andern Gerichten. Jacquin Obſ. bot. p. 10.

*) Beym *Linné* heißt dieſen Baum *Ginko biloba* (Mantiſſ. p. 313.). Nach Thunbergs Nachricht (Flor. Japon. p. 358.) wächſet er bey Nagaſaki auf der Inſel Nipon und in andern Gegenden. Dieſer Naturforſcher

ARTOCARPVS. Bread Fruit-tree. — Fr. Artocarpe d'Amboine. Rimou. Fruit de pain. — Der Brodfruchtbaum. Brodbaum. Der oſtindiſche Brodbaum.

Es wächſet derſelbe nach Capitain Dampier's und Lord Anſon's Nachrichten, auf allen Diebsinſeln in der Südſee, und nach dem Capitain Cooke auch in Otaheite. Die Beſchreibung deſſelben iſt folgende:

Die Brodfrucht wächſet auf einem Baume, der ohngefähr die Größe einer mittlern Eiche hat. Seine Blätter ſind anderthalb Fuß lang, von einer länglichten Geſtalt, und mit tiefen Buchten, ſo wie die Feigenblätter verſehen, denen ſie ihrer Conſiſtenz und Farbe nach, und auch darinnen übereinkommen, daß ſie, wenn man ſie zerbricht, einen milchigten Saft ausſchwitzen. Die Frucht iſt ohngefähr ſo groß als wie eines Kindes Kopf, die Oberfläche derſelben netzförmig gezeichnet, und ſie ſiehet einer Trüffel nicht ſehr unähnlich. Sie iſt mit einer dünnen Haut überzogen, und enthält einen Gröbs von der Größe eines kleinen Meſſers. Der eßbare Theil liegt zwiſchen der Haut und dem Gröbs; es iſt derſelbe ſo weiß als wie Schnee, und einigermaßen von der Conſiſtenz des neugebackenen Brodtes. Ehe man

forſchet hat die Blumen davon nicht geſehen, er glaubt aber, daß die männlichen und weiblichen Blumen auf verſchiedenen Pflanzen befindlich ſind. Die Steinfrucht iſt eyförmig, gelblicht, glatt, von der Größe einer Pflaume, deren Fleiſch herb iſt. Die Nuß iſt eyförmig, von der Größe einer Mandel, glatt und dünne. Der Kern, welchen ein weißlichtbraunes Häutchen umgiebt, iſt grünlicht weiß. Die Frucht wird nach abgezogner Schaale von den Japaneſern grün gegeſſen; roh iſt ſie unſchmackhaft und bitterlich, wenn man ſie aber, ehe die weiße Schaale abgezogen wird, gelinde über Kohlen röſtet, ſo wird ſie ziemlich ſchmackhaft. A. d. Ueb.

man dieſe Frucht eſſen kann, muß ſie zuvor geröſtet werden, nachdem man ſelbige vorher in drey oder vier Theile zerſchnitten hat. Ihr Geſchmack iſt unſchmackhaft mit einer gelinden Süßigkeit verknüpft, und es gleichet derſelbe dem Weizenbrodte, wenn man es zugleich mit Erdbirnen (*Helianthus tuberoſus Linn.*) ißt.

Die Brodfrucht iſt das ganze Jahr hindurch das beſtändige Nahrungsmittel der dortigen Einwohner, indem ſie acht Monate lang zu haben iſt. Um ſelbige auch die übrigen vier Monate genießen zu können, ſo haben ſie eine Methode, die unreife Frucht einzumachen, erdacht; ſie legen ſelbige haufenweiſe in ein in den Boden des Hauſes gemachtes Loch, welches ſie ſehr gut mit Gras ausfüttern, und bedecken ſie ſodann mit Blättern und einer Lage Steine. Hierdurch gerathen die beſagten Früchte in Gährung und werden ſauer; auf dieſe Art können ſie einige Monate lang gut erhalten werden. Dieſer Maſſe giebt man den Namen Machie; hat man ihrer nöthig, ſo holt man ſelbige aus der Grube heraus, drückt ſie in Klumpen, wickelt ſie in Blätter ein und bäckt ſie endlich. — (Wenn ſie gebacken iſt, ſo hält ſie ſich fünf bis ſechs Wochen lang. Man ißt ſie kalt und warm, und die Eingebohrnen thun nicht leicht eine Mahlzeit ohne dieſelbe, indeſſen ſcheint ihr Geſchmack eben ſo unangenehm zu ſeyn als von einer eingemachten Olive. — Eine andere Zubereitung der Brodfrucht iſt folgende: Man ſtößt ſie mit einem ſteinernen Stempfel, beſprengt ſie zu wiederholten Malen mit Waſſer und macht ſie zu einem Teige, der in einem beſondern Gefäße entweder allein, oder mit Banana oder Machie geknetet und mit Waſſer begoſſen wird, bis er die Conſiſtenz einer Gelee bekömmt. Hierauf füllen ſie ſolche in eine Cocosnußſchaale und ſchlürfen ſie aus. In Java kocht man die Brodfrucht mit Zucker ab; ſodann aber iſt ſie ein ſchwer verdauliche Speiſe. Das Fleiſch der Frucht wird auch, nach Abſonderung

ſonderung der Schaale, zerſchnitten und mit Fleiſchbrühe gekocht; es ſchmeckt ſodann wie Artiſchocken. In Amboina kocht man es mit Calappusſaft. Einige backen die Frucht in Pfannen zu Kuchen, oder röſten ſie in Oel, oder ſie trocknen das Mark, heben es auf und eſſen es ſtatt des Brods zu andern Speiſen.)

## Zuſatz des Ueberſetzers.

Der **Brodbaum** (*Artocarpus*) gehört zu denen jenigen Pflanzen, bey denen männliche und weibliche Blüthen auf demſelben Stamme, jedoch von einander abgeſondert ſtehen. Die männliche Blüthe enthält nur ein Staubgefäß. Es giebt zwo bekannte Arten dieſer Gattung: 1) den **eigentlichen Brodbaum** (*Artocarpus inciſus*) mit zerſchnittenen Blättern und der Frucht an den äußerſten Zweigen. 2) Den **Jakkabaum** (*Artocarpus integrifolius*) mit ungetheilten Blättern und der Frucht an Wurzel, Stamm und Aeſten. Beyde Arten haben ſehr viele Spielarten.

Die Spielarten des eigentlichen Brodbaums ſind: 1) der **zahme ſaamenloſe Brodbaum** trägt Früchte, die an Vortreflichkeit des Geſchmacks und Größe den übrigen vorzuziehen ſind. Man findet verſchiedne Untervarietäten, davon bey einigen die Frucht beynahe vollkommen rund und glatt, ohne alle Stacheln iſt (Taheitiſch *Uru*); bey andern iſt ſie länglicht rund und glatt (*Maira*); bey andern iſt ſie länglicht, auf der Oberfläche ſehr rauh, und gleichſam ſchuppigt (*Pateä*); bey noch andern iſt ſie länglichtrund, mit runden warzenähnlichen Erhabenheiten der Fruchtknoten (*Tatarra*). Hieher gehört auch **Rumphs flockigter Brodbaum** oder **Baumwollen Soccum**. — 2) **Der zahme ſaamenbringende Brodbaum.** Von dieſem giebt es eine Sorte mit unvollkommnen Saamen, welche nur zweymal ſo groß als Erbſen werden, und zur Ausſaat nichts taugen; und eine andere Sorte mit